

<h1>JUSTE</h1> <p>le choix du fruit!</p>	FICHE TECHNIQUE JUS DE PAMPLEMOUSSE ROSE <i>JUSTE</i> Code emballeur : 26347	QT_FT_036 Edition A du 21/11/2024 Page 1 sur 4

DESCRIPTION

Dénomination légale : Fruits pressés sans pulpe par l'intermédiaire de filtration puis pasteurisé

Ingrédient(s) : Jus de pamplemousse 100%

Origine du fruit : Hors UE



CONSERVATION & STOCKAGE

(La conservation relève de la responsabilité de l'utilisateur et doit se faire selon les bonnes pratiques d'hygiène)

Durée de vie : 3 ans

Température de stockage : Ambiant dans un endroit sec et aéré

Mode d'utilisation : Agitez avant utilisation et servir frais. Toutes utilisations alimentaires

Durée de conservation maximale : 3 jours maximum à 2/4°C après ouverture

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES
Flaveur, couleur et apparence caractéristiques du Fruit mentionné
Absence de goût et d'odeur étrangers
Présence possible de fibres et de marquants Naturellement présents dans le fruit

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	
Brix (°B, réfractomètre à 20°C) :	10 - 13
pH (pH-mètre à 20°C) :	≤ 3.9
Granulométrie :	0.5 mm

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES	
Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie	43 kcal
Soit	181 kJ
Matières Grasses	0.5 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	<0.1 g
Glucides	8.9 g
<i>Dont sucres</i>	8.9 g
Protéines	0.5 g
Sel	<0.01g

	FICHE TECHNIQUE JUS DE PAMPLEMOUSSE ROSE <i>JUSTE</i> Code emballer : 26347	QT_FT_036
		Edition A du 21/11/2024 Page 2 sur 4

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

(Selon R(CE) 2073/2005 et ses modifications, NF V08-401, NF V08-408)

Tests de stabilité réalisés pour chaque fabrication pendant 21 jours à 32°C en interne.











Tests de stabilité selon le plan d'échantillonnage établi avec le laboratoire externe agréé COFRAC pendant 7 jours à 37°C et 55°C

Germe	Critères (UFC/g)
Microorganismes à 30°C	< 1000
Levures et Moisissures 25°C	< 1000
Bactéries Lactiques 30°C	< 100
Entérobactéries 37°C	< 100
<i>Escherichia coli</i>	Absence
<i>Listeria monocytogenes</i> 37°C	Absence dans 25g
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25g

GARANTIES

- OGM :** Produit sans OGM, règlements (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003 modifiés
- Ionisation :** Produit non ionisé, non soumis à la Directive (CE) n°1999/2 DU 22/02/1999
- Métaux lourds :** Conforme à la réglementation française et européenne en vigueur, règlement (CE) n° 1881/2006 modifié
- Allergènes :** Etiquetage conforme au règlement (UE) n°1169/2011
- Pesticides :** Conforme au règlement 396/2005
- Contaminants :** Conforme au Règlement (UE) 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
- Additifs :** Conforme au règlement CE sur les additifs alimentaires 1333/2008
- Fabrication :** Transformé et conditionné en France dans notre site de fabrication ce qui permet de garantir aux consommateurs le respect des réglementations françaises et européennes (dont R(CE) 172/2002, 852/2004, 853/2004 et leurs modifications).
- Alimentarité emballages :** Conforme aux règlements CE 1935/2004 et 10/2011 sur les matériaux qui rentrent en contact avec les denrées alimentaires
- Certification :** Halal et kasher

PACKAGING ET PALETTISATION

	25CL	75CL																				
GENCOD UVC :	3335104254026	3335103454021																				
GENCOD COLIS :	3335107254023	3335107154026																				
UVC :	Bouteille Bordelaise Bouchon MCA28 Argent	Bouteille Bordelaise Bouchon MCA28 Argent																				
COLIS :	Carton	Carton																				
Nombre UVC par colis	12	6																				
Nombre colis par couche	21	19																				
Nombre couche par palette	8	6																				
Total UVC	2016	684																				
Total colis :	168	114																				
ETIQUETTE CARTONS	<p>24114</p> <p>JUSTE le choix du fruit !</p> <p>Date de production : 08/12/2024 A consommer de préférence avant fin (DDM): 12.2027 LOT : G341 CONDITIONNEMENT : 25CL*12</p> <p>JUS PAMPLEMOUSSE 25CL</p> <p>A conserver dans un endroit frais et sec</p> <p>SN COMPTOIR RHODANIEN 30 AVENUE LES LOTS 26600 TAIN L'HERMITAGE</p>  <p>3335107254023</p>	<p>24014</p> <p>JUSTE le choix du fruit !</p> <p>Date de production : 08/12/2024 A consommer de préférence avant fin (DDM): 12.2027 LOT : G341 CONDITIONNEMENT : 75CL*6</p> <p>JUS PAMPLEMOUSSE 75CL</p> <p>A conserver dans un endroit frais et sec</p> <p>SN COMPTOIR RHODANIEN 30 AVENUE LES LOTS 26600 TAIN L'HERMITAGE</p>  <p>3335107154026</p>																				
ETIQUETTE BOUTEILLES	 <p>JUSTE le choix du fruit !</p> <p>JUS DE PAMPLEMOUSSE ROSE</p> <p>PINK GRAPEFRUIT JUICE</p> <p>25 cl 8.5 fl oz</p>  <p>JUS DE PAMPLEMOUSSE ROSE</p> <p>Ingrédients : Jus de Pamplemousse origine hors UE 100%.</p> <p>Déclaration nutritionnelle moyenne pour 100 ml</p> <table border="1"> <tr><td>Energie</td><td>181 kJ / 43 kcal</td></tr> <tr><td>Matières grasses dont acides gras saturés</td><td><0,5 g / <0,1 g</td></tr> <tr><td>Glucides dont sucres</td><td>8,9 g / 8,9 g</td></tr> <tr><td>Protéines</td><td>0,5 g</td></tr> <tr><td>Sel</td><td><0,01 g</td></tr> </table> <p>JUSTE pour les déguster encore !</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produit pasteurisé. - A consommer de préférence avant fin / Lot voir sur l'étiquette. - Agiter avant d'ouvrir et servir frais pour un maximum de goût. - Se conserver 3 jours au réfrigérateur après ouverture. <p>Juste le Choix du Fruit - 30 Avenue les Lots - 26600 Tain l'Hermitage - France.</p>   <p>3 335104 254026</p>	Energie	181 kJ / 43 kcal	Matières grasses dont acides gras saturés	<0,5 g / <0,1 g	Glucides dont sucres	8,9 g / 8,9 g	Protéines	0,5 g	Sel	<0,01 g	 <p>JUSTE le choix du fruit !</p> <p>JUS DE PAMPLEMOUSSE ROSE</p> <p>PINK GRAPEFRUIT JUICE</p> <p>75 cl 25.4 fl oz</p>  <p>JUSTE le choix du fruit !</p> <p>JUS DE PAMPLEMOUSSE ROSE</p> <p>Ingrédients : Jus de Pamplemousse origine hors UE 100%.</p> <p>Déclaration nutritionnelle moyenne pour 100 ml</p> <table border="1"> <tr><td>Energie</td><td>181 kJ / 43 kcal</td></tr> <tr><td>Matières grasses dont acides gras saturés</td><td><0,5 g / <0,1 g</td></tr> <tr><td>Glucides dont sucres</td><td>8,9 g / 8,9 g</td></tr> <tr><td>Protéines</td><td>0,5 g</td></tr> <tr><td>Sel</td><td><0,01 g</td></tr> </table> <p>JUSTE pour les déguster encore !</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produit pasteurisé. - A consommer de préférence avant fin / Lot voir sur l'étiquette. - Agiter avant d'ouvrir et servir frais pour un maximum de goût. - Se conserver 3 jours au réfrigérateur après ouverture. <p>Juste le Choix du Fruit - 30 Avenue les Lots - 26600 Tain l'Hermitage - France.</p>   <p>3 335103 454021</p>	Energie	181 kJ / 43 kcal	Matières grasses dont acides gras saturés	<0,5 g / <0,1 g	Glucides dont sucres	8,9 g / 8,9 g	Protéines	0,5 g	Sel	<0,01 g
Energie	181 kJ / 43 kcal																					
Matières grasses dont acides gras saturés	<0,5 g / <0,1 g																					
Glucides dont sucres	8,9 g / 8,9 g																					
Protéines	0,5 g																					
Sel	<0,01 g																					
Energie	181 kJ / 43 kcal																					
Matières grasses dont acides gras saturés	<0,5 g / <0,1 g																					
Glucides dont sucres	8,9 g / 8,9 g																					
Protéines	0,5 g																					
Sel	<0,01 g																					

JUSTE le choix du fruit!	FICHE TECHNIQUE JUS DE PAMPLEMOUSSE ROSE <i>JUSTE</i> Code emballeur : 26347	QT_FT_036
		Edition A du 21/11/2024 Page 4 sur 4

Type	POIDS NET KG	POIDS BRUT KG	DIMENSIONS CM
Bouteille Bordelaise 25cl Bouchon MCA28 Argent	0,260	0,485	5.6*19.65
Bouteille Bordelaise 75cl Bouchon MCA28 Argent	0.780	1.087	6.46*23.3
Cartons 12*25CL	3,12	5,82	232*176*211
Cartons 6*75CL	4,68	6,522	247*167*247
BOX 75CL	102.96	143.48	
Palettes 25CL	524.16	977.76	1169*741*1879
Palettes 75CL	690.804	964,224	1169*741*1879

Date de la modification : 21/11/2024
Version : A
Raison de la modification : Création

Rédigée par : Johana Malleval
Vérifiée par : Daniel Gaillard

Les informations contenues dans cette notice sont basées sur l'état de nos connaissances et données de bonne foi.
Nos services techniques restent à votre disposition pour toute information complémentaire. Tous changements de procédé ou dans les matières premières qui pourraient modifier la qualité seront notifiées en temps opportun.