



FICHE TECHNIQUE

Version : 230214

Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion est interdite sans autorisation écrite

Code Produit : P1361 **Pâte de citron avec écorces de citron**

440g

Code barre : 3162050013618

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale : Préparation au citron à l'arôme naturel de citron

COMPOSITION

Sirop de glucose-fructose, concentré de citron (26%), écorces de citron (10%), arôme naturel de citron, épaississant : gomme de xanthane, conservateur : sorbate de potassium.

Portugal

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : liquide à visqueux
Couleur : jaune orangé
Goût - odeur : caractéristique DU CITRON
Calibre :

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

pas obligatoire sur pack RHF

Energie	1096	kJ
	258	kcal
Matières grasses	0,03	g
Dont acides gras saturés	0,02	g
Glucides	64	g
Dont sucres	42	g
Protéines	0,17	g
Fibres	0,073	g
Sel	0,03	g

CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit : 18 mois Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Conservation : Conserver ce produit à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture, bien refermer pour une meilleure conservation.

MODE D'EMPLOI / DOSAGE PRECONISE

Mélanger avant emploi. S'utilise en aromatisation dans les Glaces, sorbets, crèmes pâtisseries, cake...

5% ou
entre 25 à 50g/kg
Ajustez selon vos recettes

CONTAMINANTS

Allergène(s) présent(s) dans le produit : aucun Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) : Peut contenir des traces de gluten, arachide, oeuf, soja, sésame, lait, sulfites et fruits à coque.

OGM : Non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 200118/CEE (12/03/01).

Ionisation : Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés - Etiquetage conventionnel - conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99).

Sainte Lucie est certifiée Entrepreneurs + Engagés depuis décembre 2016

