



5 Rue des chèvrefeuilles  
60100 CREIL France

## FICHE TECHNIQUE

### PRODUIT FINI

Version : 240711

R. Montusclat  
Qualité

J. Bourget  
Direction

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

Gamme :

RHF AAD

# Pâte de citron vert aux zestes de citron vert

## SAINTE LUCIE

**440g**

Code Produit :

**P1366**

### DESCRIPTION DU PRODUIT

*Dénomination légale :*

*Préparation aromatique au citron vert et aux arômes naturels*

### COMPOSITION

teneur total en citron vert : 68%  
Sirop de glucose fructose, citron vert (à base de concentré), zestes de citron vert (15%), Arôme naturel de citron vert, Arôme naturel de citron, épaississant : gomme xanthane, conservateur : sorbate de potassium

ORIGINE :

Portugal

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :

liquide à visqueux

Couleur :

jaune vert

Goût - odeur :

caractéristique DU CITRON vert

Calibre :

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH

entre 2,3 et 2,9

brix

entre 61 et 67

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

Moississures : <1000 ufc/g  
Levures : <1000 ufc/g  
Salmonelle : absence / 25g

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g**

Energie	982	kJ
	231	kcal
Matières grasses	0	g
Dont acides gras saturés	0	g
Glucides	57	g
Dont sucres	34	g
Fibres alimentaires	0	g
Protéines	0	g
Sel	0,03	g

**CONDITIONS PARTICULIERES**

Durée de vie totale du produit : 18 mois  
déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE  
Durée de vie garantie à réception : 12 mois

Conservation : Conserver ce produit à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur.

**MODE D'EMPLOI**

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

**DOSAGE PRECONISE**

5% à 10% ou  
entre 50 à 100g/kg (choix de Philippe de rester sur le meme dosage que la pate de citron soit 25g 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) : gluten, fruits à coque, oeufs, soja, lait, sulfites

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).

Consigne de tri : pot verre: tri verre  
capsule metal : bac de tri

**CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION**

Code barre : 3162050013663  
Code douanier : 2106905510