



FICHE TECHNIQUE :
SPECIFICATION :

LIME
LIME

PUREE SANS SUCRES AJOUTES & SURGEEE
FROZEN PUREE NO ADDED SUGAR

1. DESCRIPTION / DESCRIPTION :

Ingrédients / **Citron vert 100%**
 Ingrédients: **Lime 100%**
 Origine(s) principale(s) / **Mexique**
 Main origin : **Mexico**
 Conservation / Storage : **-18 °C**
 DLUO / Shelf life : **24 mois à partir de la date de surgélation / 24 months from production date**

Ce produit ne contient ni arôme, ni colorant, ni conservateur. Absence de corps étrangers. Contient des sucres naturellement présents.
 This product does not contain any flavouring, colouring agent nor any preservative. Free from foreign bodies. Contains naturally present sugars.

2. PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC PROPERTIES :

Apparence, goût et couleur caractéristiques du produit mentionné ci-dessus
 Appearance, taste, colour typical of the product mentioned above
 Absence de goût et d'odeur étrangère
 No off-taste nor off-odour

3. CONTRÔLES SUR LE PRODUIT / CONTROLS ON THE PRODUCT :

Contrôles sur la matière première / Controls of the raw material
 Contrôles sur la ligne de production / Controls on the production line
 Contrôles sur le produit fini / Controls on the finished product

4. SECURITE ALIMENTAIRE / FOOD SAFETY :

Certification ISO 22000 (ProCert) / Certification ISO 22 000 (ProCert)
 Plan HACCP / HACCP plan
 Produit certifié sans OGM / Product free from GMO
 Produit certifié sans ionisation / Product free from ionization
 Certificat allergènes sur demande / Allergens certificate upon request



La sécurité alimentaire est notre préoccupation quotidienne.
 Food safety is our everyday concern.
 La seguridad alimentaria es nuestra preocupación de cada día.
 キャップフルーツは食の安全性確保について常に真剣に取り組んでいます。

5. PHYSICO-CHIMIE / PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS :

Brix (à 20°C) / Brix (at 20°C) : 8,0 ° +/- 2
 pH / pH : 2,2 +/- 0,2
 Viscosité (cenco à 20°C) / Viscosity (cenco at 20°C) : > 23.5 cm/30 sec +/- 2

Des analyses complémentaires peuvent être effectuées sur demande / Additional analysis upon request

6. MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY :

	Résultats (ufc/g) Results (cfu/g)	Méthodes Methods
Micro-organismes aerobies / Aerobic micro-organisms	< 30000	NF.V.08.011
Coliformes totaux / Coliforms (30°C)	< 1000	NF.V.08.015
Coliformes fécaux / Coliforms (45°C)	< 10	NF.V.08.017
Levures / Yeast	< 10000	NF.V.08.022
Moisissures / Mold	< 10000	NF.V.08.022

7. VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G / NUTRITIONAL VALUES PER 100 g :

Valeur énergétique / Typical value : 312 KJ
 Valeur énergétique / Typical value : 74 Kcal
 Protéines / Protein : 0,5 g
 Glucides / Carbohydrates : 8,9 g
 Dont sucres / Which sugar : 8,9 g
 Lipides / Fat : 2,4 g
 Dont acides gras saturés / Which saturated fat : 0,01 g
 Dont acides gras trans. / Which trans fat : 0 g
 Fibres alimentaires / Alimentary fiber : 0,0 g
 Sodium / Sodium : 2,0 mg

Valeurs obtenues par méthode de calcul
 Values obtained by calculation

Les valeurs physico-chimiques et nutritionnelles indiquées ci-dessus sont indicatives et peuvent varier suivant les récoltes
 Physico-chemical characteristics and nutritional values may vary according to crops

8. EMBALLAGES DISPONIBLES / AVAILABLE PACKAGING :

Article N°	Pasteurisation ? Pasteurization ?	Packaging	UNITE / UNIT		CARTON / CASE		PALETTE / PALLET			
			Code EAN 13 Unité Unit EAN 13 code	Code EAN 14 Colis Outer EAN 14 code	Conditionnement Packaging	Palette Pallet	Cartons / Rang Cartonboard / Rank	Nb de rang Number of rank	Poids net / Palette Net weight / Pallet	Produit sur demande Product on request
1kg	110910.03	Non Pasteurisé / Unpasteurized Pot operculé avec couvercle / Clear sealed plastic tub with lid	3760034313091	13760034313098	2 X 1 Kg	Europe	20	15	600 Kg	
						Export	25	18	900 Kg	
5kg	117600.00	Non Pasteurisé / Unpasteurized Seau avec couvercle / Pail with lid	3760034313657	03760034313657	3 X 5 Kg	Europe	5	9	675 Kg	
						Export	5	9	675 Kg	