

Code article:	<b>1-42-004163</b>	Page:	1/5
Ident/Release:	<b>F4065/008</b>		
Identification produit:	<b>Arôme naturel de citrons 0,5 kg</b>		



### Déclaration

Dénomination légale:	Arôme naturel de citrons
Remarque réglementaire:	Produit réservé à un usage professionnel., conditionné sous atmosphère protectrice, Pour denrées alimentaires DECLARATION SUR PRODUIT FINI: Arôme citrons ou Arôme naturel de Citrons
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Poids net:	500 g
Nomenclature douanière:	2106909260
Instructions de conservation du produit:	À consommer rapidement après ouverture., A conserver au frais après ouverture.
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant le: 24 mois
Unité de conditionnement:	Bouteille de 0,5 kg



## Fiche technique

Condifa SAS  
28/30 rue La Fayette  
67023 Strasbourg Cedex 1  
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	<b>1-42-004163</b>	Page:	2/5
Ident/Release:	<b>F4065/008</b>		
Identification produit:	<b>Arôme naturel de citrons 0,5 kg</b>		

### Informations logistiques

		Unité Consommation <i>Consumer Unit</i>	Unité d'expédition <i>Case</i>	Couche <i>Layer</i>	Palette <i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3660085901424	03506170002709	/	03027031014377
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	150	1200
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	25	200
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	8
Poids net	<i>Net weight</i>	500 G	3 KG	75 KG	600 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	548 G	3,288 KG	82,15 KG	682,2 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	7,5	23,5	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	7,5	15,7	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	18,7	20	20	175

### Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
--------------------------------	----------------------	-------------------

sirop de glucose  
eau  
préparation aromatisante  
correcteur d'acidité (E 330)  
affermissant (E 422)  
substances aromatisantes naturelles  
épaississant (E 415)  
conservateur (E 211)

### Liste d'ingrédients

#### Z15077 / 001

sirop de glucose, eau, préparation aromatisante, correcteur d'acidité (E 330), affermissant (E 422), substances aromatisantes naturelles, épaississant (E 415), conservateur (E 211)



## Fiche technique

Condifa SAS  
28/30 rue La Fayette  
67023 Strasbourg Cedex 1  
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	<b>1-42-004163</b>	Page:	3/5
Ident/Release:	<b>F4065/008</b>		
Identification produit:	<b>Arôme naturel de citrons 0,5 kg</b>		

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Dosage indicatif : 10 à 20 g/kg en renfort, 30 à 40 g/kg utilisé seul. Agiter avant emploi

	Unité	Prêt à l'emploi	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	836	10
Energie	kcal	197	10
Matières grasses	g	0,0	0
- Acides gras saturés	g	0,0	0
Glucides	g	49	19
- Sucres	g	49	54
Fibres alimentaires	g	0,2	
Protéines	g	0,0	0
Sel	g	0,00	0

\* % d'Apport de référence pour un adulte –type (8400kJ / 2000 kcal).  
Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.



## Fiche technique

Condifa SAS  
28/30 rue La Fayette  
67023 Strasbourg Cedex 1  
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	<b>1-42-004163</b>	Page:	4/5
Ident/Release:	<b>F4065/008</b>		
Identification produit:	<b>Arôme naturel de citrons 0,5 kg</b>		

### Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- blé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Crustacés et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Mollusques et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Œufs et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Poisson et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Arachide et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Soja et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sésame et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

Code article:	<b>1-42-004163</b>	Page:	5/5
Ident/Release:	<b>F4065/008</b>		
Identification produit:	<b>Arôme naturel de citrons 0,5 kg</b>		

## Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum
Enterobactéries	UFC/g		100
E. Coli	UFC/g		100
S. aureus	UFC/g		100
Salmonelles	dans 25 g		0
Moisissures	UFC/g		100
Levures	UFC/g		100
Aérobic nombre total de germes	UFC/g		10 000
Clostridium	UFC/g		100

## Critères physico-chimiques

### Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat HALAL (musulman)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kosher (juif)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat UTZ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>