

FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET	Mise à jour / Updated : août 16 / August 16
Ref : 00689/scc6	
CREME DE CITRON CREMFILLING LEMON	
Marque / BRAND : BROVER	

Description du produit / Product description	
Dénomination / <i>Product name</i> :	Crème de citron <i>Cremfilling lemon</i>
Description :	Produit prêt à l'emploi, peut être chauffé et congelé, stable au four et à la congélation –décongélation. <i>Ready-to-use. The product can be heated and frozen; it is stable with heating and freezing/defrosting processes.</i>
Ingrédients / <i>Ingredients</i> :	Sucre, eau ,huile végétale de palme, amidon modifié de maïs, concentré de jus de citron (2%), agents gélifiants : E 418, E401, acidifiant :E 330 , correcteur d'acidité : E331 , E 509, colorants naturels : E171, E160a, concentrés (citron et carthame) , arômes naturels de citron avec d'autres arômes naturels, conservateur : E202 ,émulsifiant : E433 . <i>Sugar, water, vegetable palm oil, modified maize starch, lemon juice concentrate (2%), gelling agents: E418, E401, acidifier: E330, acidity correctors: E331,E509, colouring:E171, E160a, concentrates (lemon, safflower), natural lemon flavouring with another natural flavourings, preservative: E202, emulsifier: E433.</i>
Produit en / <i>Produced in</i> :	Belgique <i>Belgium</i>
Numéro de lot / <i>batch number</i> :	Date de production sur le seau Production date on bucket
Allergènes/ <i>Allergens</i> :	Absence d'allergènes selon les directives 2003/89, 2006/142 et 2007/68/CE <i>Without any allergen in accordance with EU regulation 2003/89,2066/142 and 2007/68</i>
Ionisation / <i>Ionization</i> :	Produit non ionisé / <i>free from ionization</i>
OGM / <i>GMO</i> :	Produits non soumis à l'obligation communautaire d'étiquetage au regard des OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003/CE. <i>Without GMO in accordance with EU regulation 1829/2003 and 1830/2003.</i>



Analyse chimique / Chemical features			
pH	3.45 ±0.2		
Indice réfractométrique / <i>Refractive index</i>	64 ± 2°Brix		
Caractéristiques microbiologiques / Microbiological features			
Germes totaux / <i>Total germs</i> :	Max 1 0000 dans 1g	Levures / <i>yeast</i> :	Max 500 dans 1g
Moisissures/ <i>mold</i> :	Max 100 dans 1g	E. coli :	Max 10 /g
Salmonella :	Négatif / 25g	Enterobacteria :	Max 10/g
Staphilococcus pathogène / <i>pathogenic Staphilococcus</i> :	Max 10/g	Bacillus Cereus :	Max 10/g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutrition value per 100g	
Energie/ <i>Energy</i> :	288 Kj / 1216 Kcal
Matières grasses / <i>Fat</i> :	6 g dont acides gras saturés: 3 g 6 g of which saturated fat : 3 g
Glucides / <i>Carbohydrates</i> :	58.4 g dont sucres: 54.3g 58.4 g of which sugars : 54.3 g
Protéines / <i>Proteins</i> :	<0.1 g
Sel / <i>Salt</i> :	0.4 g

Conditionnement et conservation / Packaging and storage	
Conditionnement / <i>Packaging</i> :	Seau plastique <i>Plastic bucket</i>
Poids net / <i>Net weight</i> :	6 Kg
Gencod / <i>EAN code</i> :	3191220008833
DDM / <i>Best Before</i> :	18 mois après la date de production <i>18 months after production date</i>
N°Emballleur / <i>Packing number</i> :	13216 F
Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i> :	Avant ouverture, à conserver de préférence dans un endroit frais et sec. Après ouverture à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement. <i>Before opening, store in cool and dry place. After opening, keep refrigerated and consume quickly.</i>

Renseignements logistiques / Logistical information	
UVC par colis / <i>Consumers sales unit per package</i> :	1
Palettisation / <i>Palletization</i> :	90 colis par palette : 5 couches x 18 <i>90 colis per palet : 5 layers x 18</i>

