

## SPECIFICATION PRODUIT / PRODUCT TECHNICAL INFORMATION

MAJ LE / UPDATE ON:	27/09/2023
PAR / BY:	JD
VERSION D'ORIGINE / ORIGINAL VERSION:	E.QUA.008_00170 0_FT_TS - 18/02/2020

### JUS CITRON 100% PUR SICILE DGF BTLE 1L LEMON JUICE - 1 LITRE



#### Description du produit / Product description

<b>CODE DGF</b> <i>DGF product code</i>	<b>302324 - 001700</b>		
<b>DESIGNATION COMMERCIALE</b> <i>Commercial designation</i>	<b>Jus de citron DGF service 1L</b> <b>Lemon juice DGF Service 1L</b>		
<b>DESIGNATION LEGALE DE VENTE</b> <i>Product legal name</i>	<b>Jus de citron</b> <b>Lemon juice</b>		
<b>Marque</b> <i>Brand</i>	DGF Service		
<b>Code EAN</b> <i>EAN code</i>	Code de l'unité / Unit gencod:	384730017004	
	Code du colis / Pack gencod:	13584730017001	
<b>Code douanier</b> <i>Customs code</i>	20093159		
<b>Description du produit</b> <i>Supplier product description</i>	pur jus de citron		
<b>Pays d'origine à indiquer sur l'étiquetage</b> <i>Country of origin to indicate on the label</i>	Citron et jus de citron : Sicile (Italie) - Conditionné en France <b>Lemon and lemon juice : Sicily (Italy) - Packed in France</b>		
<b>Démarche HACCP</b> <i>HACCP process</i>	x Oui / Yes		

#### Conditions d'utilisation / Conditions of use

Agiter avant utilisation Shake before use
--

#### Déclaration sur la liste d'ingrédients / Ingredient list declaration

Français/in french :	Ingredients: jus de citron de Sicile (Italie)
Anglais/in english:	Ingredients: lemon juice from Sicily (Italy)

#### Composition du produit / Product composition

Ingrédients <i>Ingredients</i>	%	Source et détails (support, composants...) <i>Source and details (carrier, components...)</i>	Pays d'origine ou de transformation <i>Country of origin or Processing country</i>
Jus de citron / Lemon juice	100	Végétale (citron / lemon)	Italie / Italy
<b>TOTAL</b>	<b>100.00%</b>		

#### Durée de vie et conditions de conservation et de stockage / Shelf life and preservation and storage conditions

Date Limite de Consommation / Expiration date       Date de Durabilité Minimale / Best Before Date

Durée de vie avant ouverture (jours) <i>Shelf life before opening (days)</i>	Stockage avant ouverture <i>Storage conditions before opening (temperature, humidity...)</i>	Durée de vie/de conservation après ouverture (jours) <i>Shelf life after opening (days)</i>	Stockage après ouverture <i>Storage conditions after opening (temperature, humidity...)</i>
9 mois / 9 months	T° ambiante à l'abri de la lumière et de la chaleur / Room temperature away from light and heat	15 jours	au frais (+4°C) à l'abri de la lumière / cool (+ 4°C) away from light

#### Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Nutriments / Nutrients	Pour 100g / Per 100g	
<b>Energie / Energy</b>	30	kcal
<b>Energie / Energy</b>	125	kJ
<b>Matières grasses / Fat</b>	0,3	g
<b>Dont – of which</b>	0	
o Acides gras saturés / Saturates	<0,1	g
<b>Glucides / Carbohydrate</b>	6,1	g

<b>Dont – of which</b>		
o Sucres / Sugars	2,4	<b>g</b>
<b>Fibres alimentaires / Fibre</b>	<0,5	<b>g</b>
<b>Protéines / Protein</b>	0,4	<b>g</b>
<b>Sel / Salt</b>	0,05	<b>g</b>

Valeurs obtenues sur la base / Values obtained by:

- d'analyses / analysis  
 de calcul / calculation (données bibliographiques – bibliography data)

**Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics**

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	
<b>Goût / Taste</b>	Caractéristique du jus de citron / Typical of lemon juice	
<b>Texture / Texture</b>	Liquide avec pulpe / Liquid with pulp	
<b>Aspect / Appearance</b>	Trouble	
<b>Couleur / Colour</b>	jaune trouble à jaune bruni / cloudy yellow to burnished yellow	
<b>Odeur / Smell</b>		

**Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics**

Germes recherchés Researched germs	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
levures / yeast	<10ufc/ml	cytométrie de flux - Methode D-Count
Moisissures / molds	<10ufc/ml	

**Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics**

Critère Criteria	Spécification / tolérance Target / Tolerance	Méthode Method
<b>Caractéristiques chimiques / chemical characteristics</b>		
<b>Brix</b>	7 à 8,5	
<b>pH</b>	≤ 3	Phmétrie

**Allergènes / Allergens**

Allergènes Allergens	Contenu dans le produit (préciser ingrédient) Contains in the product (please indicate the allergenic ingredient)	Contamination croisée sur la même ligne de production (1) Cross contamination on the same production line (1)	Présence dans l'usine Presence in the factory
☐Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Milk products and milk products (including lactose)	Non	Non	
☐Œufs et ovo produits / Eggs and products thereof	Non	Non	
☐Poissons et produits à base de poisson / Fish and products thereof	Non	Non	
☐Crustacés et produits à base de crustacés / Shellfish and products thereof	Non	Non	
☐Soja et produits à base de soja / Soya and products thereof	Non	Non	
☐Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs products thereof	Non	Non	
☐Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales / Cereals containing gluten, namely wheat (such as spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or hybridized strains thereof, and products thereof	Non	Non	
Blé / Wheat	Non	Non	
Avoine	Non	Non	
Orge / Barley	Non	Non	
Epeautre	Non	Non	
Seigle / Rye	Non	Non	
Kamut	Non	Non	
Triticale	Non	Non	
☐Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and derivatives	Non	Non	
☐Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland), et produits à base de ces fruits / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts) and products thereof	Non	Non	
Amande / Almond	Non	Non	
Noisette / Hazelnut	Non	Non	
Pistache / Pistachio	Non	Non	
Noix de cajou / Cashew nut	Non	Non	
Noix du Brésil	Non	Non	
Noix de macadamia / Macadamia nut	Non	Non	
Noix de pecan / Pecan nut	Non	Non	
Noix (de grenoble)	Non	Non	
☐Céleri et produits à base de céleri / Celeri and products thereof	Non	Non	
☐Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof	Non	Non	

«Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	Non	Non	
«Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	Non	Non	
«Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO <sub>2</sub> / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO <sub>2</sub>	Non	Non	oui / yes
Glutamate / glutamate	Non	Non	
Cacao / Cocoa	Non	Non	
Maïs / Maize	Non	Non	
Bœuf / Beef	Non	Non	
Porc / Pork	Non	Non	
Crabe / Crab	Non	Non	
Maquereau / Mackerel	Non	Non	
Saumon / Salmon	Non	Non	
Volaille / Chicken	Non	Non	
Azo-colorants / Azo colouring	Non	Non	
Lécithine / Lecithine	Non	Non	
Protéines hydrolysées / Hydrolyzed proteins	Non	Non	
Latex	Non	Non	
Graines (pavot, tournesol, coton...) / Seeds as (poppy, sunflower, cotton...)	Non	Non	
Riz / Rice	Non	Non	
Tartrazine E102	Non	Non	
Cannelle / Cinnamon	Non	Non	
Vanilline	Non	Non	
Coriandre / Coriander	Non	Non	
Ombellifères / Umbellifereae	Non	Non	
Carottes / Carrot	Non	Non	
Levure / Yeast	Non	Non	
Légumineuses / Leguminous plant	Non	Non	
Sarrasin / Buckwheat	Non	Non	
Orange / Orange	Non	Non	
Kiwi / Kiwi	Non	Non	
Pomme / Apple	Non	Non	
Pêche / Peach	Non	Non	
Banane / Banana	Non	Non	
Champignon Matsutake / Matsutake mushroom	Non	Non	
Igname / Yam	Non	Non	
Gélatine / Gelatine	Non	Non	

« Liste des allergènes majeurs selon le règlement 1169/2011CE

#### Informations pour régimes spécifiques / Information for specific diets

Produit...	Product...	Oui / Yes	Non / No
exempt d'alcool	free from alcohol	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de matières grasses hydrogénées	free from hydrogenated fats	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de matières grasses partiellement hydrogénées	free from partially hydrogenated fats	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt d'acides gras trans	free from trans fatty acids	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de colorant artificiel	free from artificial color	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt d'arôme artificiel	free from artificial flavour	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de colorant azoïque	free from azo color	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de nanomatériaux	free from nanomaterials	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt d'huile de palme	free from palm oil	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si non:	If no	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Membre RSPO	- Member RSPO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Numéro RSPO	- RPSO number	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Certificat green palm	- Green Palm Certificate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Porc et dérivés	free from pork meat and thereof	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Bœuf et dérivés	free from beef meat and thereof	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt de Viande de Volaille et dérivés	free from poultry and thereof	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
exempt d'autres viandes	free from other meats	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conforme au régime végétarien	Conform to vegetarian diet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conforme au régime végétalien	Conform to vegetelian diet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conforme au régime vegan	Conform to vegan diet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Casher (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Kosher (if yes, please provide a certificate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Halal (Directives générales pour l'utilisation du terme «halal» (CAC/GL 24-1997)	Halal (see generals directive from codex alimentarius for « Halal » term (CAC/GL1997)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certifié Halal (Si oui, fournir un certificat le cas échéant)	Halal certified (if yes, please provide a certificate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

#### OGM

Produit non soumis à étiquetage d'après les règlements 1829/2003 et 1830/2003 / Product not subjected to labeling according to the regulations 1829/2003 and 1830/2003.


Vrai / Right  Faux / False

#### Ionisation

Pas de traitement par ionisation de ce produit ainsi que des matières le composant / No ionisation treatment for this product and its components.

Vrai / Right  Faux / False

#### Conditionnement / Packaging

<b>Emballage primaire (si applicable)</b>	<b>Primary unit (if applicable)</b>	
Matière de l'emballage primaire (ex : PVC, PP, verre, carton, etc.) et couleur Préciser le symbole de recyclage à adopter pour l'emballage plastique : 	Primary packing material (PVC, PP, glass, carton...) and color Precise the recycling symbol for package	PET
Absence de Bisphénol A	free from bisphenol A	<input checked="" type="checkbox"/>
Dimensions emballage primaire (mm)	Unit dimensions (mm)	246
Poids emballage vide (kg)	Empty packaging weight (kg)	0,03
Poids net unité (kg)	Unit net weight (kg)	1,02
Poids brut unité (kg)	Unit gross weight (kg)	1,05
Contenance (ml)	Capacity (ml)	1000
Marquage et codification emballage primaire (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production)	Unit traceability marking and signification (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...)	DDM
Emplacement du marquage (étiquette, sur le côté, sur le couvercle, etc.)	Traceability marking location (label, side, cover, etc.)	col bouteille
<b>Colis de regroupement (si applicable)</b>	<b>Pack (if applicable)</b>	
Description couleur, matériau, type de fermeture, etc.	Description of color, material, kind of closing, etc.	Pack filmé
Nombre d'unités par colis	Number of primary units	6
Marquage colis (ex : DDM : MM/AAAA, DDM : JJ/MM/AA, n° lot, date de production) et type de marquage	Pack Traceability marking (ex BBD: MM/YYYY, BBD: DD/MM/YY, batch n°, production date...) and type of marking	Lot - DDM (JJ/MM/AA)
Codification du numéro de lot	Batch number signification	Code article + 2 lettres 159XX
Poids net colis (kg)	Pack net weight (kg)	6,17
Poids brut colis (kg)	Pack gross weight (kg)	6,5
<b>Palettisation</b>	<b>Palletization</b>	
Nombre de colis / couche	Number of packs / layer	23
Nombre de couches / palette	Number of layers / pallet	5
Nombre de colis / palette	Number of packs / pallet	115
Poids net palette + marchandise (kg)	Pallet+products net weight (kg)	710
Poids brut palette + marchandise (kg)	Pallet+products gross weight (kg)	768
Type de palette	Pallet type	Europ
Dimensions palette (cm)	Pallet dimensions (cm)	80x120

<b>Produit concerné par le e-métrologique :</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Oui / Yes
<i>Product concerned by the e-metrological mark:</i>	<input type="checkbox"/> Non / No

Délice et Création Centrale Zone Industrielle des Cettons.

78570 CHANTELOUP LES VIGNES

Les informations de ce document sont données à titre indicatif. Délice et Création Centrale se réserve le droit de modifier ces éléments sans préavis.

V.O: 001700\_FT\_TS\_V000\_Jus de citron 1L AGRUPS - 18/02/2020 + FT FRN - 24/07/2023