



## Fiche technique

## CONCENTRE DE GRIOTTES BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Concentré obtenu à partir de jus de griottes* <i>*issues de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Analyse physico-chimique :	Brix : 65 Acide tartrique : 50.0g/kg Acide citrique : 4.3% Densité relative : 1.32 pH : 3.1
Equivalences :	1 kg de concentré donne 4.5L de jus 1L de concentré donne 5.9L de jus
Analyse microbiologique :	Germes totaux : <100/g Levures : <10/g Moisissures : <10/g E.Coli et autres coliformes : négatif dans 1g
Conditionnement :	- Carton aseptique de 25kg - Fut non aseptique de 250kg - Bidon non aseptique de 25 kg
Conservation :	8 mois à 20°C 15 mois entre 0°C et 4°C
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783  
 mail : [actibio@actibio.net](mailto:actibio@actibio.net) web : [www.actibio.net](http://www.actibio.net)

Allergènes :		OUI	NON
		Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales (blé)	
	Crustacés et produits à base de crustacés		X
	Œufs et produits à base d'œuf		X
	Poissons et produits à base de poissons		X
	Arachides et produits à base d'arachides		X
	Soja et produits à base de soja		X
	Lait et produit à base de lait (lactose et protéine de lait)		X
	Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia, noix du Queensland, et produits à base de ces fruits)		X
	Céleri et produits à base de céleri		X
	Moutarde et produits à base de moutarde		X
	Graines de sésame et produits dérivés		X
	Anhydride sulfureux et sulfites (concentration > 10 mg/kg, exprimé en SO <sub>2</sub> )		X