



Fiche technique

CONCENTRE DE JUS DE CITRON BIOLOGIQUE

| | |
|---------------------------|--|
| Caractéristiques : | Concentré obtenu à partir de jus de citron* <i>*issu de l'agriculture biologique</i> |
| Certification : | Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991 |
| Valeurs analytiques : | Acidité totale : - Acide tartrique (pH : 7.0) : 410 g/kg - Acide citrique (pH : 7.0) : 350 g/kg - Extrait total : 48 brix |
| Analyse microbiologique : | Total des germes aérobies : <100/g E. coli et autres coliformes : négatifs dans 1g levures : <10/g Moisissures : <10/g |
| Conservation : | La couleur peut changer si le concentré est conservé trop longtemps. Une fois ouvert, le produit doit être utilisé rapidement. |
| | 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 web : www.actibio.net