



## Fiche technique

## JUS CONCENTRE DE PRUNEAUX BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Jus concentré de pruneaux*, 70° brix, garanti sans conservateur, sans fongicide, ni pesticide, et sans sucre ajouté <i>*Issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Matières premières :	Pruneaux* secs présentant une humidité maximale de 21% (obtenus à partir de prunes d4entes récoltées à maturité) <i>* Issus de l'agriculture biologique</i>
Procédé de fabrication :	Destockage → lavage → mise en caisse → cuisson → dénoyautage → macération → filtration à 0.1 → concentration → conditionnement
Valeurs sensorielles :	Texture : semi fluide Couleur : noire Odeur : typique de pruneaux Saveur : typique de pruneaux
Caractéristiques physico-chimiques :	DLUO : 24 mois (à conserver à +2°C) Brix : 70 +/- pH : 3.5-4.10 Acidité : 1.6-2.2 %
Conditionnement :	Fût avec poche aseptique d'une contenance de 270kg
	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)