

	ST prodotti LIOTTI S.p.A.	Cod. A0411
Scheda prodotto: ØKOLOGISK CITRONSaft 1 LT PE		Revisione 02 del 11/4/2023 Pag. 1 di 3

SCHEDA PRODOTTO // FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT // PRODUCT SPECIFICATION

Codice articolo LIOTTI S.p.A. Code article LIOTTI S.p.A. LIOTTI S.p.A. item code	Descrizione articolo Description de l'article Item Description	Codice EAN Code EAN EAN Code	Codice Doganale // Code des douanes // Custom Code
A0411	ØKOLOGISK CITRONSaft 1 LT PE	572297094458	20093119

Stabilimento di produzione e di confezionamento Site de production et emballage // Production and packaging site	LIOTTI S.p.A. Z.I. Località Passovecchio - 88900 Crotone
Denominazione di vendita Dénomination de vende // Trade name	Økologisk Citronsafte 1 Lt PE
Denominazione legale Dénomination légale // Legal name	Succo di limone biologico per condimento Organic Lemon juice for seasoning // Biologique Jus de citron pour assaisonner
Processo di trasformazione Processus de transformation Transformation process	Spremitura, concentrazione, decantazione, ricostituzione, imbottigliamento Squeezing, concentration, settling, reconstitution, bottling Compression, concentration, décantation, reconstitution, embouteillage
Ingredienti Ingrédients Ingredients	Ingredienti: Succo di limone biologico, correttore di acidità: Acido citrico (E330) Ingredients: Organic Lemon juice, acidity corrector: Citric acid (E330) Ingrédients: Jus de citron biologique, correcteur d'acidité: Acide citrique (E330)
Allergeni* // Allergènes* // Allergens*	Assenti // Absent // Absents
OGM **// GMO**	Assenti // Absent // Absents
Stato Fisico – Temperatura di conservazione Etat Physique - Température conservation Physical state - Storage Temperature	Liquido // Liquid // Liquide Ambiente fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Cool and dry environment, away from heat sources. Environnement frais et sec, loin des sources de chaleur.
Data di scadenza o TMC DLC ou DLUO // Use by date or Best before	TMC: 12 mesi // Best before: 12 months // DLUO: 12 mois
Presentazione - confezionamento Présentation - conditionnement Presentation - packaging	Confezionato in bottiglie in HD-PE da 1 l Packed in 1 l HD-PE bottles // Emballé dans bouteilles en HD-PE de 1 l Il materiale di imballaggio primario è idoneo al contatto con gli alimenti secondo quanto disposto da: Reg. (CE) 1935/2004 del 27.10.2004; Reg. (CE) 1895/2004; Reg. (CE) 2023/2006 del 22.12.2006 e ss.mm.ii.; Reg. (CE) 10/2011; D.M. Del 21.03.1973; D.P.R. 777 del 23.08.1982; D.Lgs 108 del 25.01.1992 e Reg. (CE) 19/2007.
Immagine prodotto Product image Image du produit	

*Allergeni : allergeni eventualmente presenti sono denominati in conformità all'art.21 del Reg CE 1169/2011 / **OGM : secondo Reg. CE 1829-1830/2003 del 22.09.2003

*Allergènes : allergènes éventuellement présents sont dénommés en conformité à l'art.21 du Reg CE 1169/2011 / **OGM: selon Reg. CE 1829-1830/2003 du 22.09.2003

*Allergens: if there are any allergens present they are named in accordance to art.21 of the Reg CE 1169/2011 / **GMO : by Reg. CE 1829-1830/2003 of 22.09.2003

Rev.	Natura Modifiche		
03	Revisione, inserimento indicazione smaltimento imballi e dichiarazione allergeni		
02	Inserimento nuovo logo		
Preparazione		Verifica	Approvazione
Antonello ALESSIO		Vincenzo DI SOLE	Antonello ALESSIO

	ST prodotti LIOTTI S.p.A.	Cod. A0411
Scheda prodotto: ØKOLOGISK CITRONSAFT 1 LT PE		Revisione 02 del 11/4/2023 Pag. 2 di 3

IMBALLAGGIO – PALLET – UNITA' DI TRASPORTO EMBALLAGE – PALETTE – UNITE DE TRANSPORT // PACKAGING – PALLETISING – TRANSPORT UNIT				
Tipo Type Type	Dimensioni Dimensions mmxmm	Pezzi Pièces Pieces	Contenuto: num. e descriz. Contenu: nombre et descr. Contents: numb. et descr.	Contenuto // Contenu // Contents Disposizione // Disposition
Bottiglia in HD-PE HD-PE Bottle Bouteilles en HD- PE	H 245 Ø inf. 85 - Ø sup. 25	1	1 pz 1 l	1 l
Scatolo	175 x 270 x h255	6	12 pz da 1 l	12 l
Pallet // palette	1200 x 800 x 1700	684	n. 114 scatoli	19 cartoni / 6 strati 19 carton / 6 layers 19 carton / 6 couches

CARATTERISTICHE FISICO-ORGANOLETICHE CARACTERISTIQUES PHYSIQUES – ORGANOLEPTIQUES // PHYSICAL AND ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS				
PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	Standard	Criteri accettabilità Critères acceptabilité Acceptance rules	Riferimento Référence Referral
Forma // Forme // Shape	--	Bottiglia // Bottle // Bouteilles		
Dimensioni pezzo Dimensions pièce // Piece dimensions	mm	H 245 Ø inf. 85 Ø sup. 25		
Volume	l	N. 1 pezzo da 1 l	15 ml	L. 690/78
Colore // Couleur // Colour	--	Giallo // Yellow // Jaune		
Odore // Odeur // Smell		Tipico del limone Typical of lemon // Citron typique		
Sapore // Saveur // Taste		Aspro // Sour // Aigre		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE // DICHIARATION NUTRITIONNELLES // NUTRITION DECLARATION				
Valori nutrizionali medi per Valeurs nutritionnelles moyennes pour Average nutrition values for	100 ml			Criteri accettabilità Critères acceptabilité Acceptance rules
Energia // Energie // Energy		kJ/kcal	26/6	Linee Guida CE 2012 "tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta" Lignes Guide CE 2012 "tolérances pour les valeurs nutritionnels indiqués en étiquette" Guide Lines EC 2012 "tolerances for nutrient values declared on a label"
Grassi // Graisses // Fat		g	0,05	
di cui acidi grassi saturi // dont acides gras saturés // of which saturates		g	0	
Carboidrati // Glucides // Carbohydrate		g	1,4	
di cui zuccheri // dont sucres // of which sugars		g	0,5	
Proteine // Protéines // Protein		g	0,1	
Sale // Sel // Salt		g	0	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE// CARACTERISTIQUES PHYSIQUES – CHIMIQUES // PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS		
PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	VALORE// VALEUR // VALUE
BRIX NON CORRETTO	°RS	4,5 – 5,0
ACIDITA' ANIDRA	% p/p	4,5-5,5
INDICE DI FORMOLO	meq/100 ml	2,5-3,5
VITAMINA C (Acido ascorbico)	mg/l	70 - 90

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES // MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS			
PARAMETRI // PARAMETRES	U.M.	VALORE VALEUR // VALUE	RIFERIMENTO // Référence // Referral
Carica mesofila totale/mesofila totale Charge mésophile totale // Total mesophyle count	Ufc/g	1x10	Autocontrollo aziendale Autocontrôle interne // Company self-control
Enterobatteriacee	Ufc/g	1x10	Autocontrollo aziendale

	ST prodotti LIOTTI S.p.A.	Cod. A0411
Scheda prodotto: ØKOLOGISK CITRONSaft 1 LT PE		Revisione 02 del 11/4/2023 Pag. 3 di 3

			Autocontrôle interne // Company self-control
E. coli	P/A/25g	ASSENZA	Autocontrollo aziendale Autocontrôle interne // Company self-control
Salmonella spp.	P/A/25g	ASSENZA	Reg. (CE) 1441/2007 e modifiche / et suit / and mod.
Listeria monocytogenes	P/A/25g	ASSENZA	Reg. (CE) 2073/2005 e modifiche / et suit / and mod.
Lieviti e Muffe Yests and Moulds // Levures et Moisissures	Ufc/g	1x10 ³	Autocontrollo aziendale Autocontrôle interne // Company self-control

INFORMAZIONI SMALTIMENTO IMBALLI INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DES EMBALLAGES INFORMATION ON THE DISPOSAL OF PACKAGING		
Tipo Type Type	Codice smaltimento Disposal code Code élimination	Frazione smaltimento Disposal fraction Fraction d'élimination
Confezione / Tappo Packaging / Cap Emballage / Bouchon	2 HDPE	PLASTICA PLASTIC PLASTIQUE
Cartone Carton	20 PAP	CARTA PAPER PAPIER

DICHIARAZIONE ALLERGENI RIF. REG. (UE) 1169/2011 ALL. II DÉCLARATION ALLERGÈNES REF. REG. (UE) 1169/2011 ALL. II ALLERGEN DECLARATION REF. REG. (EU) 1169/2011 ALL. II			
ALLERGENI	PRESENZA NEL PRODOTTO	PRESENZA IN TRACCE (POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA)	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO	SI
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO