

Pêche – Nectarine BIO  
Blanche - Jaune

## Catégorie

Catégorie 1 ou 2

## Calibre

AA (73 à 80 mm) A (67 à 73 mm) B (61 à 67 mm) C (56 à 61 mm)

## Origine

Sud-Ouest France (prioritaire)  
Sud-Est France (complément)

## Producteurs / Groupements de producteurs

Adhérents MBSO : CABSO, Biogaronne

Calendrier de saisonnalité : de juin à septembre

## Caractéristiques minimales

- Entières
- Intactes, sans blessures
- D'aspect frais, saines et propres
- Calice et pédoncule frais et vert
- Exemptes de parasites et de leurs attaques
- Dépourvues d'humidité extérieure anormale
- Dépourvues d'odeurs et/ou saveurs étrangères

## Critères microbiologiques

Produits conformes aux limites maximales de la Norme Générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995)

## Valeurs nutritionnelles pour 100g

<b>Calories</b>	46,3 Kcal	(1% AJR)
	196 kJ	
<b>Eau</b>	87,8 g	
<b>Protéines</b>	0,69 g	(2% AJR)
<b>Glucides</b>	9,8 g	(2% AJR)
	<i>Dont sucres : 7,60 g</i>	
<b>Lipides</b>	< 0,5 g	(0% AJR)
	<i>Dont acides gras saturés : 0,01 g</i>	
<b>Fibres</b>	1 g	(7% AJR)
<b>Chlorure</b>	< 20 mg	
<b>Fer</b>	0,11 mg	

## Liste des allergènes

Absence I  
Allergies croisées avec allergène du bouleau, cyprès, latex

## Conditions particulières de conservation

Chambre froide (non humide) entre 3 et 6°

## Conditionnement

Plateaux alvéolés environ 4kg

Emballage Colis cartons ou bois environ 4kg

Palettisation 64 colis

Certification ECOCERT FR-BIO-01

Vitamine C	3,43 mg	Magnésium	6,7 mg
Vitamine B5	0,16 mg	Phosphore	17 mg
Vitamine E	0,50 mg	Potassium	190 mg
Vitamine B3	0,31 mg	Calcium	4,2 mg