

# FICHE TECHNIQUE

## Pomme Jaune 95/115 BIO

**Variétés :** Golden, Opal, Goldrush, Chanteclerc

**Catégorie :** I

**Calibre :** 95/115g

**Origine :** Sud-Ouest France (Lot-et-Garonne, Tarn-et-Garonne)

**Producteurs :** Ferme de l'Eau Vive, producteurs de Biogaronne et Aux Saveurs du Quercy

### Calendrier de saisonnalité

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

### Caractéristiques minimales

- Pomme à la peau jaune et lisse.
- De maturité, couleur et calibre homogène.
- Fruits intacts.
- Aspect frais, sain, et propre.
- Exempts de parasites et de leurs attaques.
- Exempts de corps étrangers.
- Exempts d'humidité extérieure anormale.
- Exempts de toutes odeurs ou saveurs étrangères.
- Absence de défauts graves (légers défauts d'épiderme admis).
- **1 fruit = +/- 105g**

### Valeurs nutritionnelles pour 100g

Données nutritionnelles pour 100g	
Valeur énergétique	57,1 kcal
Glucides (sucres)	12,8g (11,5g)
Protéines	< 0,5 g
Lipides	< 0,5 g
Fibres	1,4g
Vitamine C	<0,5mg

\*Tableau de composition nutritionnelle Ciquel

\*Les produits issus de l'agriculture biologique sont plus riches en fibres

### Producteurs

- **Ferme de l'Eau Vive** (Sylvain et Christophe Pontoni), Foulayronnes (47)
- **Philippe Sfiligoï**, Aiguillon (47)
- **Les Vergers de Lesterne**, St-Livrade -sur-Lot (47)
- **Laurent Negre**, Cazes-Mondenard (82)
- **Jean-Louis Sagnes**, Montauban (82)
- **Guillaume Biasotto**, Castelmayran (82)

### Liste des allergènes

Pollen bouleau (allergie croisée)

### Conditionnement

Colis carton empilable de 8kg ;  
Environ 75 fruits.

### 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).

### Garanties de production

SANS OGM – NI ENGRAIS – NI PESTICIDES.

### Conseils de conservation

A conserver dans un endroit frais entre 5°C et 10°C.

### Certification

Agriculture Bio ECOCERT FR-BIO-01



Code produit SIVU BM : **POJAU95**