

FICHE TECHNIQUE CITRON JAUNE BIO "DECOR"

Variété : Fino, Verna, Primofiore

Catégorie : II

Calibres : 2 (68-78mm soit env. 190-210g)
3 (63-72 mm soit env. 170-200g)
4 (58-67mm soit env. 125-170g)

Origine : Espagne ou Italie

Caractéristiques minimales

- Fruit de couleur jaune vif à chair jaune pour Fino et Promofiore
- Fruit de couleur vert à chair jaune pour Verna
- 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.
- Écorce intacte, rugueuse ou avec légers défauts superficiels (cicatrices, tâches).
- Forme irrégulière et colorations non uniformes acceptées.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Données nutritionnelles* pour 100g	
Valeur énergétique	27,6 kcal
Glucides (dont sucres)	1,56g (0,8g)
Protéines	< 0,5g
Lipides	< 0,3g
Fibres	< 0,5g
Vitamine C	45mg

*Tableau de composition nutritionnelle Ciqual (ANSES)

Distributeur

SCIC Manger Bio Sud-Ouest, 838 Avenue de la Confluence, 47160 DAMAZAN

Calendrier de saisonnalité

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

Liste des allergènes

Absence d'allergène majeur.

Conditionnement

Colis empilable de 6 kg.

Calibre 2 : environ 30 fruits par colis

Calibre 3 : environ 35 fruits par colis

Calibre 4 : environ 40 fruits par colis

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

Pesticides – OGM – Ionisation : Absence – conformément à la réglementation en vigueur.

Conseil de conservation

Se conserve entre 6 et 12 °C dans un endroit à forte humidité.

Certification



Agriculture UE - Distribution certifiée par ECOCERT FR-BIO-01

Code produit : CITRJAUCAT2