

FICHE TECHNIQUE

Pomme Jaune 115/135 BIO

Variétés : Golden, Opal, Goldrush, Chanteclerc

Calendrier de saisonnalité

Catégorie : I

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

Calibre : 115/135g

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

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

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 = +/- 125gr**

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 Ciqual

*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

Carton empilable de 8kg.

Environ 65 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 : **POJAU115**