

FICHE TECHNIQUE

Orange gustative Naveline

Catégorie
Catégorie 1

Calibre
Calibre 6

Origine
Espagne

Calendrier de saisonnalité
De décembre à février

Producteurs/Expéditeurs
Adhérents MBSO : Biocoop Restauration

Caractéristiques minimales

Tolérance en nombre ou poids de 10 % quelque soit la catégorie
Entiers
Exempts de blessures et/ou de meurtrissures cicatrisées étendus
Sains, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation
Propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles
Pratiquement exempts de parasites et d'altérations dues à des parasites
Exempts de signes de dessèchement interne
Exempts de dégâts dus au froid ou au gel,
Exempts d'humidité extérieure anormale.
Exempts de toute odeur ou saveur étrangères
Avoir atteint un développement et un état de maturité convenables
Développement et état du produit doivent lui permettre de supporter le transport et la manutention, et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination
Déverdisage autorisé
Typique de la variété ; fruits verts clair admis, si < 1/5 surface totale du fruit
Groupe des navels: 33%

Valeurs nutritionnelles pour 100g

| | | |
|-----------------|----------------|---------|
| Calories | 47 kcal | |
| Glucides | 11,75g | |
| Protides | 0,94g | |
| Lipides | 0,12g | |
| Fibres | 2,4g | |
| Vit C | 53mg | 48% ANC |
| Vit B1 | 0,1mg | 8% ANC |
| Vit B9 | 0,03mg | 10% ANC |

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)

Conditionnement
Colis carton 8/10kg

Liste des allergènes
Absence d'allergène

Emballage
Colis empilable de 50 fruits environ

Conditions particulières de conservation

Palettisation
80 colis/palette

Certification
Certification Agrocerc n° AB.D093.2012.A