

Catégorie

Catégorie 1

Calibre

Calibre 14

Origine

République Dominicaine
Ghana

Producteurs/Expéditeurs

Adhérents MBSO : Biocoop Restauration

Calendrier de saisonnalité

Toute l'année

Caractéristiques minimales

Le "doigt" doit être entier, ferme, normalement constitué, propre, épistillé, sain, exempt d'attaque d'insecte ou parasite, de défaut d'épiderme, de blessure ou meurtrissure affectant la pulpe, de brûlure, de coup de soleil, de coup de froid (grisatre) ou de frisure prononcée.

Dépourvu d'odeur ou de saveur étrangère

Le "bouquet" ou "grappe" comporte 4 à 9 doigts, sans doigts manquant à l'intérieur, La "main" comporte au moins 10 doigts. Le coussinet doit être intégral, sans fragment de hampe, de coloration normale.

Toutefois, les doigts peuvent comporter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général de chaque bouquet, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage: légers défauts de forme ou légers défauts d'épiderme, dus aux frottements et autres légers défauts superficiels, ne dépassant pas au total 2 cm² de la surface du doigt.

Les légers défauts ne peuvent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

La qualité d'un lot s'évaluera par l'homogénéité de la couleur dans les codes ci-dessous cités.

Longueur : le long de la face concave du point d'insertion du pédoncule sur le coussinet jusqu'à l'apex ne doit pas être < 14 cm

Grade : épaisseur d'une section transversale prise au milieu du fruit < 3,5 cm

Tolérance : 10% en qualité 10% en calibre

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Calories	89
Glucides	22,84mg
Protides	1,09
Lipides	0,33mg
Fibres	2,6mg
Vit B6	0,5mg
Vit C	12mg
Potassium	385mg

28% ANC

11% 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 18,5kg

Liste des allergènes

Mus a 5, Mus a 4 et Mus a 3

Emballage

Colis empilable de 120 fruits environ

Conditions particulières de conservation

Entre 12 et 16°

Palettisation

30 colis/palette

Certification

Certification Agrocerc n° AB.D093.2012.A