



Dénomination : Banane « Egrénée »

Référence : 123472-167643-123473

Marque/Label :

## Caractéristiques générales

Variété : *Cavendish*

Calibre : *P14*

Catégorie : *1*

Conservation : *Entre 18° et 24°C*

Conditionnement : *Colis avec intercalaire empilables*

Fruits comptés : *Oui*

Le cas échéant nombre de pièces au colis : *150*  
au kilo : *+/- 8*

UVC : *Colis de +/- 19Kg*

Produit en précommande : *Oui*

## Caractéristiques particulières

Producteur ou coopérative :  *Fruidor Bordeaux*

Pays : *Colombie*  
*Costa-Rica*  
*République Dominicaine*

Distance Producteur → SIVU (Approximative) : *6831 km*

Intermédiaire(s) entre le producteur et le SIVU : *2*



## Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

TABLEAU DE COMPOSITION	
Valeur énergétique (kcal)	93.6
Eau (g)	74.7
Protéines (g)	1.2
Lipides (g)	0.227
Acides gras saturés (g)	0.0616
Glucides (g)	20.5
Dont sucres (g)	15.9
Fibres (g)	3.1
Calcium (mg)	4.47
Cuivre (mg)	0.102
Fer (mg)	0.281
Magnésium (mg)	32.8
Sodium (mg)	1

Recommandation de consommation											
Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill	Août	Sept	Oct	Nov	Déc

■ Période optimale     
 ■ Début ou fin de campagne

## Norme(s)

Avant mûrisserie, la banane est régie par l'OCM banane. La banane issue des Antilles est soumise à l'arrêté ministériel 20/11/75 modifié par l'arrêté ministériel 22/08/85. Cette norme définit des catégories Extra, I et II et une échelle de calibre applicable pour tout produit commercialisé. Les bananes doivent être épistillées, sans brûlures, sans dommages prononcés liés aux basses températures (frisures), ni meurtrissures affectant la pulpe. Elles ne doivent pas présenter de défauts de coupe marqués.

## Vous aimerez aussi...

