

FICHE TECHNIQUE

N° : 4 – Pomme jaune. Variété 2

| | |
|---|--|
| DENOMINATION PRODUIT | POMME JAUNE |
| NOM OU RAISON SOCIALE DU OU DES PRODUCTEURS | OP Coopérative Fruitière du Limousin |
| DESCRIPTION Variété Catégorie Calibrage | Type Golden (PRODUCTION EN AOP) Cat.I 115/135 |

| | |
|---|---|
| CONDITIONS PARTICULIERES DE CONSERVATION | Durée de conservation (DLC) : 10 jours Température de conservation : 6°C |
| POIDS NET PAR UNITE DE CONDITIONNEMENT | 8 kg |

| | |
|--|---|
| MODE DE CONDITIONNEMENT ET NOMBRE DE PIECES | <ul style="list-style-type: none"> - Colis carton 50*30 cm - 65 à 70 pommes |
|--|---|

| | | | |
|---|---|--|------|
| VALEURS NUTRITIONELLES Table Ciqual (Anses) | Teneur moyenne | Produit brut donc sans ajout d'arômes/ d'additifs | |
| | Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kJ/100 g) | | 242 |
| | Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kcal/100 g) | | 57 |
| | Glucides (g/100 g) | | 12,8 |
| | Sucres (g/100g) | | 11,5 |
| | Lipides (g/100 g) | | <0,5 |
| | Protéines, N x 6.25 (g/100 g) | | <0,5 |

| | |
|---------------------------|---|
| REMARQUES DIVERSES | <p>➔ Degré de maturité : Coloration CTIFL 3/4</p> <p>➔ Label concerné :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ AOP Pomme du Limousin ▪ N° de certification de conformité : Déclaration INAO du 06/03/2020 |
|---------------------------|---|