

## FICHE TECHNIQUE

*N° : 42 – Pamplemousse*

<b>DENOMINATION PRODUIT</b>	PAMPLEMOUSSE
<b>NOM OU RAISON SOCIALE DU OU DES PRODUCTEURS</b>	SMB-FL
<b>DESCRIPTION</b> Variété Catégorie Calibrage	Ray Ruby Cat. I Cal 5-6

<b>CONDITIONS PARTICULIERES DE CONSERVATION</b>	Durée de conservation : 30 jours Température de conservation : 4-5 °C
<b>POIDS NET PAR UNITE DE CONDITIONNEMENT</b>	15 kilos

<b>MODE DE CONDITIONNEMENT ET NOMBRE DE PIECES</b>	Colis carton 60*40 cm. 45 pamplemousses par colis.
--	--

<b>VALEURS NUTRITIONELLES</b> Table Ciqua (Anses)	<b>Teneur moyenne</b>	<b>Produit brut donc sans ajout d'arômes/ d'additifs</b>
	Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kJ/100 g) : 169	
	Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kcal/100 g) : 39,8	
	Glucides (g/100 g) : 6,2	
	Sucres (g/100g) : 6,2	
	Lipides (g/100 g) : 0,14	
	Protéines, N x 6.25 (g/100 g) : 0,77	

<b>REMARQUES DIVERSES</b>	
---------------------------	--