

FICHE TECHNIQUE

N° : 26 – Melon

DENOMINATION PRODUIT	MELON
NOM OU RAISON SOCIALE DU OU DES PRODUCTEURS	ERIC BONNET - PHILIBON
DESCRIPTION Variété Catégorie Calibrage	Type Charentais Cat. I 12L de 800 à 950g

CONDITIONS PARTICULIERES DE CONSERVATION	Durée de conservation : 7 jours Température de conservation : 4-5° C
POIDS NET PAR UNITE DE CONDITIONNEMENT	Environ 10,5 kilos

MODE DE CONDITIONNEMENT ET NOMBRE DE PIECES	Colis alvéolaire bois 60*40 cm. 12 melons par colis
--	---

VALEURS NUTRITIONELLES Table Ciqua (Anses)	Teneur moyenne	Produit brut donc sans ajout d'arômes/ d'additifs
	Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kJ/100 g) 265,0	
	Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kcal/100 g) 62,7	
	Glucides (g/100 g) 14,8	
	Sucres (g/100g) 10,6	
	Lipides (g/100 g) <0,5	
Protéines, N x 6.25 (g/100 g) 1,13		

REMARQUES DIVERSES	Le poids d'un melon 12L est de 800 à 950 grammes. Le « L » signifiant léger.
---------------------------	--