

FICHE TECHNIQUE

Cerise Rouge BIO – Catégorie I

Variétés: Bélise, Big Star, Burlat, Duroni, Earlise, Frisco, Folfer, Hedelfingen, Royal®, Summit, Sweet®, Van, ...

Catégorie : I

Calibres : 26+ (fruit 8,5 à 10 g)

Origine : Sud-Ouest : Lot et Garonne, Tarn et Garonne.

Calendrier de saisonnalité

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Caractéristiques minimales

- Fruits à la peau de couleur rouge clair à rouge foncé, suivant la variété, à la chair ferme, juteuse, sucrée et parfumée
- De maturité, couleur et calibre homogène.
- Fruits intacts.
- Aspect frais, sain, et propre.
- Exempts de parasites et de leurs attaques.
- Exempts de corps étrangers.
- Exempts d'humidité extérieure anormale.
- Exempts de toutes odeurs ou saveurs étrangères.
- Absence de défauts graves (légers défauts d'épiderme admis).

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Données nutritionnelles pour 100g*	
Valeur énergétique	55,7 kcal
Glucides (dont sucres)	13g (10 g)
Protéines	0,81g
Lipides	< 0,3g
Fibres	1,6g
Vitamine C	4,09mg

*Tableau de composition nutritionnelle Ciqua (ANSES)

Distributeur

SCIC Manger Bio Sud-Ouest, 838 Avenue de la Confluence, 47160 DAMAZAN

Liste des allergènes

Allergies croisées : pollen de graminées ou de bouleau.

Conditionnement

Colis bois ou empilable de 5kg.

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).

Garanties de production

Pesticides – OGM – Ionisation : Absence – conformément à la réglementation en vigueur

Conseil de conservation

Se conserve à température entre 1° et 4° et à l'abri de la lumière.

Certification

Agriculture Bio France
ECOCERT FR-BIO-01

