

## FICHE TECHNIQUE

# Figue BIO – Cat 1

**Variétés** : Noir de Caroube, Bourjassotte Noir

**Catégorie** : I

**Calibres** : N/A

**Origine** : Lot-et-Garonne (Anzex, 47700)

### Calendrier de saisonnalité

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

### Caractéristiques minimales

- Fruits entiers, intacts, fermes mais souples, exempts de fissures ouvertes.
- Calibre et couleur homogènes, conformes à la variété et au stade de maturité (souvent violet-noir pour ces deux variétés).
- Aspect frais, sain, et propre.
- Exempts de parasites et de leurs attaques, de corps étrangers, d'humidité extérieure anormale.
- Exempts de toutes odeurs ou saveurs étrangères.
- Absence de défauts graves – légers défauts d'épiderme admis (petites éraflures, cicatrices peu profondes).

Les fruits bio peuvent présenter **un peu plus de variabilité visuelle** (taches, légers défauts superficiels) tant que cela ne nuit pas à la qualité sanitaire et gustative.

### Valeurs nutritionnelles pour 100g

Données nutritionnelles pour 100g*	
Valeur énergétique	69,4 kcal / 293 kJ
Glucides / (sucres)	13,5 g / (12,2 g)
Protéines	1,19 g
Lipides	< 0,5 g
Fibres	4,1 g
Vitamine C	< 0,5 mg
Calcium	57 mg

\*Tableau de composition nutritionnelle Ciqual (ANSES)

### Producteur

Earl Chantelauze, 47700 Anzex

### Distributeur

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

### Liste des allergènes

Allergies croisées possible : Latex, Pollens de Bouleau ou pollens méditerranéens  
Absence des 14 allergènes majeurs.

### Conditionnement

Colis empilable de **4 kg vrac – env. 100 pièces au colis**.  
Matériau : plateau en bois et buvard papier.

### 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 **4°C et 6°C**, avec un taux d'humidité idéal entre 90-95 % et à l'abri de la lumière.

### Certification

Agriculture Bio France - ECOCERT FR-BIO-01

