FICHE TECHNIQUE

N° : 3 – 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 95/115

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	- Colis carton 50*30 cm - 65 à 70 pommes

VALEURS NUTRITIONELLES Table Ciqual (Anses)	

	Teneur moyenne
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

Produit brut donc sans ajout d'arômes/ d'additifs

REMARQUES DIVERSES	➔ Degré de maturité : Coloration CTIFL 3/4 ➔ Label concerné : ▪ AOP Pomme du Limousin ▪ N° de certification de conformité : Déclaration INAO du 06/03/2020