

FICHE TECHNIQUE

N° : 42 – Pamplemousse

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

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

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

VALEURS NUTRITIONNELLES Table Ciqual (Anses)	Teneur moyenne	Produit brut donc sans ajout d'arômes/ d'additifs
	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	
	Sucre (g/100g) : 6,2	
	Lipides (g/100 g) : 0,14	
	Protéines, N x 6,25 (g/100 g) : 0,77	

REMARQUES DIVERSES	
---------------------------	--