




CLEMENTINE

Applicabilité : ☒ Conventionnel ☒ BIO



Fiche identité		
Principales variétés :	<i>La clémentine lance la saison des agrumes d'hiver</i> <i>Plusieurs variétés :</i> <i>Oronules, Nules, Fine, Nour, Berkane, Ruby</i> <i>Clémentine Corse (commercialisée avec ses feuilles)</i>	
Code article	07xxx	
Origines	<u>Import :</u> Espagne -Portugal – Italie Maroc – Afrique du Sud	
		Critères qualité :
Colisage :	Colis 7kg - 8kg – 10 kg	Fruits ferme au toucher, Intacts, propres, sains : exempt de pourriture / d'altération. Exempt de corps visibles ou de parasites étrangers. Exempt d'attaques de parasites altérant la chair.
Température conservation	Entre 8 et 10°C Durée 4 à 5 jours max	
	Caractéristiques qualitatives :	Extra : sans défauts I : légers défauts II : Défauts plus importants

Code Calibre	Diamètre en mm	Nombre de fruits/kg
1	63-74	- de 12
2	58-69	12 à 13
3	54-64	14 à 15
4	50-60	16 à 18
5	46-56	19 à 21

Valeurs nutritionnelles pour 100g	
Calories : 48,5 kcal Protides : Lipides : Glucides : 9,2g Eau : 89 g	Fibres : 1,7 g Potassium : 140 mg Magnésium : 9,3 mg Calcium : 23 mg Fer : 0,1 mg Sodium : 2 mg

Pour le BIO :
 Mention "biologique" ou "bio",
 N° d'agrément de l'organisme certificateur

Saisonnalité (différentes selon variétés)												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
UE												
Import (hors UE)												