




BANANE

Applicabilité : ☒ Conventionnel ☒ BIO



Fiche identité		
Principales variétés :	- CAVENDISH – FRECINETTE - PLANTAIN	
Code article	04xxx	
Origines :	<u>Afrique :</u> Côte d'Ivoire – Ghana - Cameroun <u>République dominicaine</u> <u>Amérique :</u> Costa-Rica - Equateur	
Unité de commande	Pièce ou Kg	
Colisage :	Colis 18,5kg	Critères qualité : Présentée en mains ou grappe (au moins 4 doigts) Les bananes doivent être épistillées, sans brûlures, sans dommages prononcés liés aux basses températures, ni meurtrissures affectant la pulpe. Elles ne doivent pas présenter de défauts de coupes marqués. *Une échelle de coloration est utilisée pour définir les différentes échelles de maturité
Température conservation	Entre 13°C et 18°C Sa conservation dépend de la maturité de la banane	
	Caractéristiques qualitatives :	
		Extra : Qualité supérieure-très légères altérations de l'épiderme I : légers défauts de forme de l'épiderme II : Défauts de forme et d'épiderme plus importants

1	Vert	Totalement vert foncé
2	Vert clair	Totalement vert foncé
3	Tournant vert	Plus vert que jaune
4	Tournant jaune	Plus jaune que vert
5	Jaune à l'extrémité	
6	Jaune	Totalement jaune
7	Jaune tigré	Avec des taches brunes

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Calories : 90 kcal
Protides :
Lipides :
Glucides : 14,8g
Eau : 84,3 g

Fibres : 1,9 g
Potassium : 320 mg
Magnésium : 28 mg
Calcium : 5,1 mg
Fer : 0,2 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
Import											