

ANANAS AVEC PLUMET

IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Ananas avec plumet

Date de création : 18/05/2021
Date de révision : 02/11/2023

Principales variétés référencées : Ananas avec plumet - Extra Sweet MD2

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	Costa Rica, Equateur, Ghana, Côte d'Ivoire
Conservation :	8°C
Conditionnement :	Plateaux 60x40
Emballage :	Certifié FSC
Palettisation :	Palette 100/120 (14 à 15 couches de 5 colis)
Poids :	-

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Disponibilité	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Mode de production :

- Conforme à la charte Bon & Engagé
- Référencement de producteurs avec des modes de productions plus vertueux : Global GAP

Réglementation : Norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N° 543/2011

Exigence de qualité et de calibre : Norme CEE ONU FFV-49

Catégorie	Catégorie I
Forme, développement et coloration	Aspect frais et ferme, yeux bien développés et couronne verte. Coloration : 2 à 5
Epiderme	Chair sans défauts.
Tolérance de qualité	10%
Indice gustatif Bon et Engagé	Brix > 12.5°
Sélection variétale Bon et Engagé	Extra Sweet MD2

Calibres admis :

Calibres	Poids pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre
Calibre 1	1600g - 2000g	6 fruits dans le colis	-
Calibre 2	1500g - 1900g	7 fruits dans le colis	-
Calibre 3	1300g - 1600g	8 fruits dans le colis	-
Calibre 4	1100g - 1400g	9 fruits au colis	-
Calibre 5	900g - 1200g	10 fruits au colis	-



COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Ananas

Liste des allergènes : Aucun

Absence de composants spécifiques : Non étiqueté OGM et sans ingrédients ionisés

Valeurs nutritionnelles pour 100g - CIQUAL 2020

Critères GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Fruit cru	8/20 min

KJ	231
KCAL	54.4
Matières grasses (g)	0.2
Dont acides gras saturés (g)	<0.01
Glucides (g)	11.7
Dont sucres (g)	10.5
Fibres (g)	1.2
Protéines (g)	<0.5
Sel (g)	<0.01

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Pas de critère - Procédure HACCP 1er gamme - à laver avant l'utilisation

ATOUTS BON & ENGAGE

- Zone de productions propices à l'ananas
- Approvisionnement en flux tendus pour une fraîcheur optimale
- Brix minimum de 12,5°
- Coloration interne minimale et maximale : 2 à 4
- Sélection de fermes engagées dans des démarches responsables pour une production durable : pratiques culturelles respectueuses de l'environnement, soucieuses de la santé et de la sécurité de leurs salariés.