

# FICHE TECHNIQUE BIO

## BANANES

### IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Bananes

Date de création : 19/05/2021

Date de révision : 19/05/2021

Principales variétés référencées : Cavendish

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France, Amérique centrale, Afrique, Caraïbes
Conservation :	Entre 12 et 18°C
Conditionnement :	Carton
Poids :	18,5kg

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Présence sur le marché	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Période optimale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Mode de production :

- Agriculture biologique

Réglementation :

- Norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N° 543/2011
- Norme de l'agriculture biologique définie dans le règlement N° 834/2007 et N° 889/2010



Exigence de qualité et de calibre : Arrêté ministériel 20/11/75 modifié par 22/08/85

Catégorie	Catégorie II
Forme, développement et coloration	Défauts de forme plus important
Epiderme	Défaut d'épiderme plus important
Tolérance de qualité	10%

Calibres admis :

Calibres	Poids pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre
Calibre 15 à 17 cm	100 à 140 g	7 à 10 fruits	-
Calibre 17 à 20 cm	140 à 170 g	5 à 8 fruits	-
Calibre 20 cm et +	160 à 200 g	5 à 7 fruits	-

### COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Banane

Liste des allergènes : Aucun

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

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g - CIQUAL 2020

KJ	383
KCAL	90.5
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras saturés (g)	<0.01
Glucides (g)	19.7
Dont sucres (g)	15.6
Fibres (g)	2.7
Protéines (g)	1.06
Sel (g)	<0.013

### CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

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

### ATOUTS & CONSEILS DE PREPARATION

Atouts :

- La banane est un des fruits de prédilection en RHD, car il est très apprécié des enfants mais aussi des adultes.
- Elle représente toujours 10 % de l'ensemble des fruits utilisés en RHD, à la 3e place derrière la pomme et l'orange.
- Fruit portion incontournable, la banane est aussi un fruit bon marché, bénéficiant de bonnes qualités nutritionnelles.
- Facile à stocker et à mettre en oeuvre, elle offre la possibilité d'une consommation ambulatoire.
- Perçue par les acheteurs comme un fruit bon marché dont le prix est relativement stable, elle est présente dans l'ensemble des collectivités scolaires et de santé en gestion directe.

Conseils : À 18 °C, la durée de vie de la banane achetée à une maturité de consommation n'excède pas 24 à 48 heures.