

Specification Ananas frais BIO		
Produit	Ananas	
Sorte	MD2	
Norme	UNECE-Norme	
Conditionnement	Emballage en carton: 11 kg & 12 kg	
Calibre	Pièces./Carton: 8, 9, 10, 12	
Température de stockage	± 8 - 12 °C	
Durée de stockage	1 - 2 semaines	
Apparence	Fruit arrondi avec feuillage	
Sensoriel	Goût exotique typique, aigre-doux et agréable	
Couleur	Feuillage et peau vert, chair jaune d'or.	
Saison	Toute l'année	
Origine	Côte D'Ivoire	
Maturité	Brix : min. 12 °, Fruit suffisamment mûr (pas mou)	
Défauts non tolérables	<ul style="list-style-type: none"> • Dommages mécaniques, contusions graves • Feuillage flétri, sec, jaune, feuillage manquant ou moisi. • Défauts de forme graves • Chair brune et ligneuse 	
Exigences minimales Etiquetage.	<ul style="list-style-type: none"> • Nom du produit • Spécification : Bio • Fournisseur : nom et adresse • Quantité / poids / calibre • Numéro de lot • Logo biologique de l'UE, numéro de l'organisme de contrôle biologique, agriculture de l'UE / hors de l'UE Pays d'origine	

Specification Ananas séché BIO		
Produit	Ananas	
Sorte	MD2	
Norme	UNECE-Norme	
Conditionnement	Emballage en carton: 8 x 2kg, 10 x 2kg	
Taille	< 1 cm, 1 - 2 cm, petits morceaux (quarts et huitièmes de rondelles d'ananas), rondelles	
Température de séchage	50 à 60 °C	
Température de stockage	± 4 - 8 °C, au sec	
Durée de stockage	12 mois	
Apparence	petits morceaux (quarts et huitièmes de rondelles d'ananas), rondelles	
Sensoriel	Goût exotique typique, aigre-doux et agréable	
Couleur	Jaune brun (intense)	
Saison	Août à Avril	
Origine	Côte D' Ivoire	
Maturité	Brix : min. 12°	
Défauts non tolérables	<ul style="list-style-type: none"> • Microbiologies • LRM 	
Exigences minimales Etiquetage.	<ul style="list-style-type: none"> • Nom du produit • Spécification : Bio • Fournisseur : nom et adresse • Quantité / poids / calibre • Numéro de lot • Logo biologique de l'UE, numéro de l'organisme de contrôle biologique, agriculture de l'UE / hors de l'UE Pays d'origine	