



Specification Noix de coco fraiche BIO		
Produit	Noix de coco	
Sorte	Goa, Hybrid	
Norme	UNECE-Norme	
Emballage	Emballage en sac, 15 kg - 20 kg	
Calibre	40 pcs, 50 pcs	
Température de stockage	± 2 - 12 °C	
Durée de stockage	1 - 2 semaines	
Apparence	Fruits ovales.	
Sensoriel	Goût typique de noix de coco	
Couleur	Couleur marron, chair blanche	
Saison	Toute l'année	
Origine	Côte D'Ivoire	
Saison	Toute année	
Erreurs et défauts non tolérables	<ul style="list-style-type: none"> • Dommages mécaniques • Fruits cassés 	
Exigences minimalea étiquetage. Toutes les informations doivent apparaître dans un champ visuel	<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 Noix de coco séchée BIO		
Produit	Noix de coco	
Sorte	Goa, Hybrid	
Norme	UNECE-Norme	
Emballage	Emballage en carton: 8 x 2kg, 10 x 2kg	
Température de séchage	50 - 60 °C	
Température de stockage	± 4 - 8 °C, au sec	
Durée de stockage	12 mois	
Sensoriel	Goût typique de noix de coco	
Couleur	Couleur blanche beige	
Origine	Côte D'Ivoire	
Saison	Août - Avril	
Erreurs et défauts non tolérables	<ul style="list-style-type: none"> • Microbiologies • LRM 	
Exigences minimalea étiquetage. Toutes les informations doivent apparaître dans un champ visuel	<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 	