

Ananas Cayenne du Togo en morceaux

Disponible séché, en vrac. Disponible également en rondelles.

Depuis plus de 20 ans, nous agissons pour le développement local et la promotion d'une agriculture biologique juste, respectueuse, et responsable au Togo.

Cette filière du commerce équitable, créée pour vous offrir son Ananas « Cayenne Lisse » particulièrement savoureux, est composée de plus de 300 familles de petits planteurs, réunis en coopératives.

L'atelier de séchage local collecte les fruits, organise des formations, et met à disposition le fond de développement versé grâce à vos achats, selon les souhaits des petits producteurs.

Le fruit est cueilli parfaitement mûr, puis coupé en plusieurs déclinaisons : de belles rondelles séparées de leur cœur dur et ligneux, et des morceaux de différentes tailles.

Il est ensuite séché au plus vite et à la plus basse température possible. Couleur, saveur et parfum sont ainsi préservés pour plus de plaisir...

Parfumé, naturellement sucré, légèrement acide, un vrai régal !

Conseils d'utilisation : Parfait tel quel, en dessert, au goûter, ou pour la pratique sportive grâce à son apport énergétique, cet ananas sera aussi délicieux dans vos céréales du matin ou vos préparations culinaires. Faites (vous) plaisir !

Conseils de conservation : à conserver au frais et au sec, dans un contenant hermétique.

Notre astuce : brumisez le d'eau de source ou faites tremper selon votre convenance pour retrouver un véritable fruit frais !

Produits issus du commerce équitable contrôlé par ECOCERT selon le référentiel Fair For Life disponible sur www.fairforlife.org (concerne uniquement les références se terminant par « E »), et de l'agriculture biologique certifiée par ECOCERT (TG-BIO-154). Agriculture non UE. Origine : Togo.

Le cahier des charges Fair For Life applique de façon stricte et surpasse les principes internationaux du commerce équitable. En achetant un produit contrôlé selon ce référentiel, vous favorisez la mise en place de filières, et contribuez au développement économique des petits producteurs.

Ananas Cayenne du Togo en morceaux

ANCV	Sac vrac, en morceaux	2 kg
ANCVE	Sac vrac, en morceaux, équitable	2 kg
ANXSCV	Sac vrac, très petits morceaux	2 kg



Ananas Cayenne du Togo en morceaux

Séché, en vrac. Disponible également en rondelles, en vrac.

Fiche technique (Rév. 16) :

- ✿ Variété : Ananas « Cayenne Lisse ». *Ananas comosus*.
- ✿ Origine : Togo.
- ✿ Variantes :
 - ANCV/ANCVE : morceaux (« Cocktail » ou « Tidbits »).
 - ANXSCV : très petits morceaux (« TPM »).
- ✿ Certifications : Certifié biologique (et équitable Fair For Life pour les références se terminant par « E ») par Ecocert.
- ✿ Déclarations : « vegan/végétalien », « raw/cru », séché à basse température, non irradié, non ionisé, sans OGM, sans conservateurs, sans pesticides, sans glyphosate, sans nano-matériaux, sans produits dopants.
- ✿ Allergènes : Aucun ni aucune contamination croisée selon les règlements européen en vigueur. Voir annexe 1.
- ✿ Régimes spéciaux : Peut convenir : sans gluten, fruitarier, végétarien, végétalien, vegan, sans lactose, sans oléagineux, casher, hallal ; Ne convient pas : intolérants aux fruits séchés ou aux sucres naturellement présents dans ces derniers.
- ✿ Ingrédients : 100% Ananas Cayenne du Togo biologique. Aucun additif.
- ✿ Processus : Récolte, lavage, tri, parage, découpage, séchage, tri, découpage, conditionnement, stockage.
- ✿ Forme et dimension :
 - ANCV/ANCVE : forme variable, longueur entre 10 et 35 mm.
 - ANXSCV : forme variable, longueur entre 3 et 7 mm.
- ✿ Epaisseur : 1 à 5 mm.
- ✿ Etat de surface : Légèrement collant. Les morceaux peuvent parfois s'agglomérer en blocs, plus faciles à séparer à une température supérieure à 20°C.
- ✿ Couleur : Jaune clair à orange.
- ✿ Texture/Structure : Chair tendre sans cœur dur et ligneux.
- ✿ Saveur et parfum : typiques d'un ananas séché.
- ✿ Infestation, fermentation, corps étrangers : 0%. Matières végétales : < 0,01%.
- ✿ Autres défauts : < 8%.
- ✿ Conditionnement (de qualité alimentaire certifiée) :
 - ANCV : sac de 2 kg nets (2.020 kg brut) thermo-soudé.
EAN : 3760025659993
 - ANCVE : sac de 2 kg nets (2.020 kg brut) thermo-soudé.
EAN : 3760031080040
 - ANXSCV : sac de 2 kg nets (2.020 kg brut) thermo-soudé.
EAN : 3760025650396

- ✿ Sur-conditionnement : Carton de 4 sacs de 2 kg net.
 - Contenu de l'étiquette désignation produit, logo marque, provenance, logo BIO EU, Contenu net, DDM, numéro de lot, info-tri FR, code barre EAN13 de l'unité contenu, conseils de stockage pour professionnels, coordonnées distributeur.
- ✿ Palettisation standard (d'autres palettisation sont possibles) :
 - ANCV : palette EUR 80x120x180cm, 56 colis, 448 kg net (511,08 kg brut).
 - ANCVE : palette EUR 80x120x180cm, 56 colis, 448 kg net (511,08 kg brut).
 - ANXSCV : palette EUR 80x120x180cm, 56 colis, 448 kg net (511,08 kg brut).
- ✿ Conditions de stockage et de transport : 15°C HR < 65 % (au frais et au sec).
- ✿ DDM (DLUO) : 24 mois minimum au conditionnement, 12 mois minimum à l'expédition.
Conformément au Règlement (UE) n°1169/2011, la DDM est applicable aux produits dans leur conditionnement initial industriel, avant ouverture et stockés conformément aux préconisations mentionnées. Biofrui 1981 dégage toute responsabilité quant aux risques de contaminations allergènes, microbiologiques ou chimiques suite à l'ouverture et à l'utilisation des produits. En l'absence de conditions de stockage spécifiques après ouverture, le produit devra être conservé dans son emballage d'origine.
- ✿ Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :
 - Energie (kcal) : 342 kcal.
 - Energie (kJ) : 1431 kJ
 - Matières grasses : 0,7 g
 - Dont saturées : 0,05 g
 - Glucides : 77,4 g
 - dont sucres : 68,4 g
 - Fibres : 8 g
 - Protéines : 2,4 g
 - Sel : 0,06 g
- ✿ Analyses chimiques et physiques :
 - Humidité : 8-22%
 - Activité de l'eau : 0.19-0.69
- ✿ Analyses microbiologiques
 - Levures et Moisissures : < 5 000 cfu/g
 - Micro-organismes à 30°C : < 30 000 cfu/g
 - Salmonella : Absence /25g
 - Enterobacteriaceae : < 10 cfu/g
 - Bacillus cereus présomptifs : < 100 cfu/g
- ✿ Analyses effectuées par le fournisseur :
Le fournisseur applique un plan de contrôle en fonction de son analyse de risque et s'assure que les produits commercialisés sont conformes aux spécifications de la fiche technique et à la réglementation en vigueur. La transmission des résultats ou d'un certificat d'analyses (CoA) peut se faire sur simple demande ; Biofrui 1981 s'engage à les fournir selon le plan d'analyse établi et à minima une fois par an selon la réglementation en vigueur sur les contaminants concernés (métaux lourds, microbiologie, pesticides).



 **Annexe 1 : Informations relatives aux allergènes :**

Informations allergènes CE n°1169/2011 <i>Les contaminations insignifiantes provenant par exemple de l'atmosphère sont inévitables, par conséquent non prises en compte.</i>	Composant présent : X à cocher le cas échéant	Si composant présent : nature de l'ingrédient	Contamination Croisée* : risque de trace d'allergène
01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, blé de Khorasan ou leurs hybrides) et produits à base de céréales / Gluten	-		-
02 Crustacés et produits à base de crustacés	-		-
03 Œufs et produits à base d'œufs	-		-
04 Poissons et produits à base de poissons	-		-
05 Arachides et produits à base d'arachides	-		-
06 Soja et produits à base de soja	-		-
07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	-		-
08 Fruits à coque, dont Amande (<i>Amygdalus communis L.</i>), Noisette (<i>Corylus avellana</i>), Noix (<i>Juglans regia</i>), Noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), Noix de Pécan (<i>Carya illinoensis (Wangenh) K Koch</i>) Noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistache (<i>Pistacia vera</i>), Noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits à base de ces fruits	-		-
09 Céleri et produits à base de céleri	-		-
10 Moutarde et produits à base de moutarde	-		-
11 Sésame et produits à base de sésame	-		-
12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO2	-		-
13 Lupin et produits à base de lupin	-		-
14 Mollusques et produits à base de mollusques	-		-

* Les données relatives aux contaminations croisées sont validées selon l'analyse de risques du fabricant, et au mieux de ses connaissances, mais ne peuvent être considérées comme une garantie absolue sans vérification analytique.

Par ailleurs, même si des mesures sont en place, nous ne sommes pas en mesure de garantir à 100 % l'absence de risque durant le transport. En effet nos produits sont amenés à voyager avec des marchandises contenant potentiellement des allergènes. Aussi, nous vous demandons de vérifier l'intégrité des palettes à réception.