

Banane Gros Michel du Cameroun

Disponible séchée entière, en morceaux, en vrac et sachet doypack 150 g.

Depuis plus de 30 ans, **nous agissons pour le développement local** et la promotion d'une agriculture biologique juste, respectueuse, et responsable au Cameroun.

Grâce à cette **filière du commerce équitable**, créée pour vous proposer différents fruits typiques du pays, nous vous présentons ici la banane « Gros Michel », consommée localement, car **bien plus savoureuse** que la « Cavendish » cultivée dans le monde entier pour ses hauts rendements dédiés à l'export.

L'atelier de séchage local s'occupe de la collecte des fruits, organise des formations, et met à disposition le **fond de développement versé grâce à vos achats**, suivant les besoins des petits producteurs.

Le fruit est **cueilli à maturité idéale**, puis séché au plus vite et **à la plus basse température** possible. Couleur claire, saveur et parfum fruités, texture souple et fondante sont ainsi préservés pour plus de plaisir... Et de bienfaits aussi : la banane est **riche en manganèse, vitamines et minéraux**.

Fondante, sucrée et très fruitée, un réel plaisir énergétique !

Energétique et facile à emporter, la banane séchée est très pratique. Les enfants l'apprécient comme complément du petit déjeuner ou en-cas au cours de la journée. Pour les sportifs, elle est particulièrement conseillée, en raison de sa richesse en glucides et en potassium notamment, nécessaires pour un bon travail musculaire. Pour tous elle peut constituer une collation rapide et agréable, ou compléter un repas trop léger.

Conseils d'utilisation : Parfaite telle quelle, en dessert, au goûter, ou pour la pratique sportive, cette banane sera aussi délicieuse en morceaux dans vos céréales du matin ou vos préparations culinaires !

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

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 (CM-BIO-154). Agriculture non UE. Origine : Cameroun.

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.

Banane Gros Michel du Cameroun

| | | |
|-------|-----------------------------------|--------|
| BACV | Sac vrac, entière | 2,5 kg |
| BACVE | Sac vrac, équitable entière | 2,5 kg |
| BACSE | Sachet Doypack, équitable entière | 150 g |
| BACVD | Sachet vrac, en morceaux | 2,5 kg |



Visuel non contractuel. Suggestion de présentation.

Banane Gros Michel du Cameroun

Disponible séchée entière, en morceaux, en vrac et sachet doypack 150 g.

Fiche technique (Rév. 13) :

- ✿ Variété : Banane « Gros Michel » du Cameroun. Musa Spp.
- ✿ Origine : Cameroun.
- ✿ Variantes :
 - BACV/BACVE : entière, en sac vrac
 - BACSE : entière, en sachet doypack
 - BACVD : en morceaux, en sac vrac
- ✿ Certifications : Certifié biologique (et équitable FFL pour les réfs se terminant par « E ») par Ecocert.
- ✿ Déclarations : « vegan/végétalien », « raw/crudité », 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, fruitarien, végétarien, végétalien, vegan, sans lactose, sans oléagineux, casher, halal ; Ne convient pas : intolérants aux fruits séchés ou aux sucres naturellement présents dans ces derniers.
- ✿ Ingrédients : 100 % banane Gros Michel du Cameroun. Aucun additif.
- ✿ Processus : Récolte, lavage, tri, parage, séchage, tri, conditionnement, stockage.
- ✿ Forme et dimension :
 - BACV/BACVE/BACSE : Fruit entier (bâton) de dimension variable.
 - BACVD : Fruit en morceaux de dimension variable (8-16mm +/- 3mm).
- ✿ Etat de surface : Collant
- ✿ Couleur : Marron clair à marron foncé.
- ✿ Texture/Structure : Tendre / Chair homogène.
- ✿ Saveur et parfum : Goût typique d'une banane séchée.
- ✿ Infestation, fermentation : 0 %. Matières végétales : < 0,01 %. Corps étrangers : 0 %. Taux maximal de défauts : 8%.
- ✿ Conditionnement :
 - BACV : Sac de 2,5 kg nets (2.52 kg brut) thermo-soudé étiqueté. EAN : 3760025650440
 - BACVE : Sac de 2,5 kg nets (2.52 kg brut) thermo-soudé étiqueté. EAN : 3760025650143
 - BACSE : Sachet doypack de 150 g nets (155 g brut) thermo soudé avec zip. EAN : 3760031080057

Contenu de l'étiquette : recto : désignation produit, logo marque, provenance, logo AB, logo équitable, logo « vegan/végétalien », poids net.

Verso : logo marque, désignation produit, présentation produit/filière, valeurs nutritionnelles pour 100g, utilisation, conservation, certification Ecocert 100% bio, DDM, lot, coordonnées du distributeur, code barre EAN13, information tri (FR), logo triman, poids net, logo BIO, code QR page produit.

 - BACVD : Sac de 2,5 kg nets (2.52 kg brut) thermo-soudé étiqueté. EAN : 3760025650778

✿ Sur-conditionnement :

BACV/BACVE/BACVD : carton de 4 sacs de 2,5 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.

- BACSE : carton de 70 ou 10 sachets de 150 g 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 :

- BACV/BACVE/BACVD : palette EUR 80x120x180cm, 56 colis, 560 kg net (623.08 kg brut).
- BACSE : palette EUR 80x120x180cm, 200 colis, 300 kg net (355 kg brut).

✿ Conditions de stockage conseillées : 15°C HR < 65 % (au frais et au sec).

✿ Conseil pour la mise en rayon vrac : stocker à 20°C pendant 24 à 48h pour faciliter la manipulation.

✿ 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) : 304 kcal. Energie (kJ) : 1272 kJ
- Matières grasses : 0.5 g
- dont acides gras saturés : 0.23g
- Glucides : 67.9 g
- dont sucres : 39 g
- Protéines : 4.4 g
- Sel : < 0.05 g
- Magnésium : 113 mg
- Potassium : 1248 mg

✿ Analyses chimiques et physiques :

- Humidité : 14-24%
- 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</i> (<i>Wangenh</i>) <i>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.