



PDT PAST CUBE 4KG X3 SAVALIA

Référence : 33877
Article : 159392

Marque :



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Pommes de terre coupées en cube de 16mm de côté pasteurisées
Dénomination réglementaire	POMMES DE TERRE PASTEURISEES CUBES 4KG X 3 SAVALIA
Etat	Cuit
DLC	70 jours à date de fabrication
Conservation	Entre 0°C et 7°C
Conditions de conservation après ouverture	Au froid, à consommer sous 3 jours
Conditionnement	Carton
Sous conditionnement	Sachet(s)
Poids net	4 KG X 3

Composition

Liste des ingrédients	Pommes de terre
Constituant(s) principal(aux)	Pommes de terre
Absence de composants spécifiques	Sans sel ajouté - Sans sucre ajouté - Non étiqueté OGM - Sans ingrédients ionisés
Liste des allergènes	Aucun

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Conseils de mise en œuvre

Mise en œuvre Après ouverture, ne nécessite aucun rinçage. Multiples modes de préparation possibles : Four à vapeur : +/- 5 minutes, Sauteuse/poêle : +/- 8 minutes, Eau bouillante : +/- 5 minutes. Micro-ondes : +/- 4 minutes à 700 watts. Déconseillé en friteuse

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	70
kJ	296
Matières grasses (g)	0
Dont acides gras saturés (g)	0
Glucides (g)	14.5
Dont sucres (g)	1.0
Fibres (g)	3.0
Protéines (g)	1.5
Sel (g)	0.05

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Féculeux	10 sur 20

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

Atouts

- Gain de temps et praticité de mise en œuvre : cuit, prêt à assembler ou à remettre en température, sans aucun rinçage
- Souplesse d'utilisation : DLC 10 semaines à 0-7°C
- Maîtrise des coûts portion : pas de perte à l'utilisation
- Sécurité alimentaire : respect des normes HACCP
- Sélectionnées et contrôlées selon cahier des charges Savalia
- Sain et naturel : pasteurisé, goût préservé

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Code marché : FL.1.65
Code TerreAzur : 102887

	GRENAILLES CRUES CHAIR FERME OU ASSIMILE CHAIR FERME 5KG X 3	Code : FP/05005
		Version : 01-24/10/2020
		Page : 1 / 1



MATIERE PREMIERE

Variétés : Marabel, charlotte ou autre variété similaire. Ces grenailles sont élaborées à partir de variétés à chair ferme (charlotte, Régina, ...) ou à partir de pommes de terre très bien notées dans leur aptitude à la cuisson (marabel, monalisa, ...). Ces variétés sont parfaitement adaptées dans un procédé de liaison froide. Sans OGM Règlement (CE) n°1829/2003 et 1830/2003



Zone d'approvisionnement : Région Hauts de France

ELABORATION

Composition du produit : pommes de terre crues (100 %)

Calibre : 20 mm – 30 mm

Sans conservateur selon le règlement CE n°1333/2008 du parlement européen et du conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires

Sans allergène conformément à l'article 21 du règlement CE n°1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 (sur demande Annexe A02)

CONDITIONNEMENT

Conditionnement sous atmosphère protectrice par 5Kg

CONSERVATION

Sous réserve du respect de la chaîne du froid :

- D.L.C. (à partir du jour de conditionnement): J + 11 jours (à 0/+4°C)*
- Critères microbiologiques : Voir la réglementation en vigueur (sur demande Annexe A01) *le froid a un rôle primordial dans la conservation du produit cru. La DLC passe à 6 jours dès lors que le produit est conservé entre 4 et 6°C. Entre 6 et 8°C, nous n'avons plus que 4 jours de DLC.

CONSEILS D'UTILISATION

- Ne pas congeler.
 - Consommer le sachet rapidement après ouverture pour éviter l'oxydation des pommes de terre.
 - Cuire à la vapeur (en casserole ou au cuit vapeur) pendant environ 30 à 40 minutes.
- ou Faire rissoler à la poêle pendant environ 30 minutes.
- Pour gagner du temps : cuire au four à vapeur puis faire rissoler.
 - Le produit non consommé avant cuisson peut se conserver 24 heures dans l'eau froide.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Code marché : FL.1.65
Code TerreAzur : 102887

Valeurs nutritionnelles moyenne pour 100g (Pour 100g de pomme de terre, sans peau, crue (Source anses table CIQUAL 2016))								
Energie		Matières grasses	Dont Acides Gras saturés	Glucides	Dont sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
kJ	kcal							
344	81	0.16 g	0.04 g	16.7 g	0.78g	1.8g	1.9g	0.016g

SARL SAVARY – 2 chemin de Grenay – 62143 ANGRES Tél. : 03 21 45 13 16 - Fax : 03 21 45 42 42 – service.commercial@pomlorette.com

FICHE TECHNIQUE CLIENT

887.001 – FRITES BELGES HUILE DE TOURNESOL 2x5000gr HOME STYLE EP

DESCRIPTION :	home style frites fraîches coupe irrégulière
DLC :	26 jours
INGREDIENTS :	pomme de terre (96%), huile de Tournesol (4%), dextrose

1. SPECIFICATION PRODUIT PRE-FRIT

POIDS ET DIMENSION

Longueur >75mm (Min)	5 %
Longueur >50mm (Min)	55 %
Longueur >25mm (Max)	3 %

DEFAUT ET TOLERANCE

Totale défauts >12mm (Max)	1 pcs/1000g
Totale défauts 6-12mm (Max)	5 pcs/1000g
Totale défauts 3-6mm (Max)	25 pcs/1000g
Pièces brûlées (Max)	1 pcs/1000g
Coupe anormale (Max)	4 pcs/1000g
Gelées – collées entre elles	6 pcs/1000g
Vertes (Max)	1 %
Miettes (Max)	12 pcs/1000g

NORMES PHYSIQUES

Humidité contenue (Max)	69 %
Humidité contenue (Target)	68 %
Humidité contenue (Min)	67 %

2. SPECIFICATION PRODUIT PREPARE

COULEUR DU PRODUIT

Agtron après (Min)	55 Agtron
Agtron après (Max)	60 Agtron
Agtron après (Objectif)	65 Agtron
USDA après (Objectif)	1.5 USDA
USDA après (Min)	2 USDA
USDA après (Max)	2.5 USDA

DISC

Vitrosité (Max)	12 pcs/750gr
Incision (Max)	5 pcs/750gr

3. INFORMATIONS ORGANOLEPTIQUES

GOUT

Gout caractéristique de la pomme de terre

ODEUR

Légèrement sucrée

TEXTURE EXTERNE

Légèrement croustillante

TEXTURE INTERNE

Moelleuse

FARINEUX D/E (Min)

16pcs/20pcs

CROUSTILLANT (Min)

15pcs/ 20pcs

DUREE DU CROUSTILLANT

3 minutes

4. INFORMATIONS CONCERNANT LA PREPARATION ET LE TRAITEMENT

METHODE DE PREPARATION**FRITEUSE**

Plonger de petites quantités de frites dans l'huile bouillante (175°C/347°F) pendant 3-3.5 minutes.

5. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelle sont des moyennes pour 100 gr de produit.

Ce produit ne contient pas de matière première et ingrédients produit à partir d'organismes génétiquement manipulés.

	PRE-FRIT
	CONGELE
Energie (kJ)	605.0
Energie (kcal)	144.0
Protéine (gr)	2.5
Glucides (gr)	23.4
Dont sucre< (gr)	1.0
Lipides	4.0
Dont acides gras (saturés)	2.0
Monoacides gras	1.6
Polyacides (insaturés)	0.4
Fibre (g)	2.1
Sel (g)	0.2
Transfat< (g)	0.08

6. INFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES

NORMES BACTERIOLOGIQUES

Coliformes (Max)	1000 cfu/gr
E-Coli (Max)	10 cfu/gr
Staphylococcus aureus (Max)	100 cfu/gr
Moisissures et levures (Max)	500cfu/gr
Salmonelle dans 25 gr	absent cfu/ 25gr
Germes aérobies (Max)	100000 cfu/gr
Listéria monocytogènes	absent cfu/ 25gr

7. ALBA-LIST (INTOLERANCE ALIMENTAIRE)

Protéines de lait de vache	Non	Noisettes et dérivés	Non
Porc et dérivés	Non	Céleri	Non
Poulet et dérivés	Non	Carotte	Non
Poisson et dérivés	Non	Lupin	Non
Coquillages et crustacées	Non	Moutarde	Non
Maïs et dérivés	Non	Mollusques	Non
Cacao	Non	Blé noir	Non
Légumes à gousse	Non	Blé	Non
Lactose	Non	Huile de noix	Non
Œufs	Non	Cacahouètes	Non
Protéines de soja	Non	Huile de cacahouètes	Non
Huile de soja	Non	Graines de sésame	Non
Gluten	Non	Huile de sésame	Non
Blé	Non	Glutamates	Non
Seigle	Non	Sulfites (SO ₂ , E220 – E228) >10ppm	Non
Bœuf et dérivés	Non	Coriandre	Non

8. INFORMATIONS LOGISTIQUES

	Conditionnement/ nb colis/ couches	EAN	Poids net (gr)	Hauteur (mm)	Conservation/ Stockage	N° article
Sac	5000gr	8710679001872	5000	-	Entre 0°C et 4°C	H4574.001
Carton	2x5000gr	8710679001889	10000	200	Entre 0°C et 4°C	H5777.000
Palette	9 couches x 8 colis	8710679001896	720 kg	2085	Entre 0°C et 4°C	H3001

CONSERVATION ET TRANSPORT

Conservation du produit jusqu'à sa DLC / DLUO entre 0°C et 4°C

- Chambre froide : entre 0°C et 4°C
- Durant le transport : entre 0°C et 4°C

9. DESISTEMENT

La qualité de nos produits peut varier selon la fluctuation de la matière première et les conditions de fabrication. Les données ci-dessus ne sont communiquées qu'à titre indicatif. Par conséquent, Farm Frites se réserve le droit de modifier à tout moment le cahier de charges correspondant à ce produit. Tous les produits sont conformes à la législation nationale et européenne. En début de saison (Juin à Septembre) Farm Frites établit les spécifications basées sur la qualité des matières premières.



10. CONTACT ET INFORMATION

Farm Frites International B.V.
Molendijk 108
3227 CD Oudendoorn / Holland
www.farmfrites.com

SARL SORAM ZA du Barret 13160 Châteaurenard	FICHE DE SPECIFICATIONS Germes de Haricot mungo	SP85C – V04		
		1 / 1	02/08/99	26/02/08

DESCRIPTION GENERALE

NOM DU PRODUIT	Germes de Haricot mungo
DENOMINATION LEGALE	Crudité prête à l'emploi
POIDS (EN KG OU G)	Sachets de 500g - 1kg

CONSERVATION

DLC	Totale	6 jours (à consommer dans les 2 jours suivant l'ouverture de l'emballage)
	Garantie à réception	Livraison en a pour b (à l'exception des livraisons prévues pour le lundi)
TEMPERATURE DE CONSERVATION		Entre 0°C et + 4°C

DETAILS INGREDIENTS

LISTE D'INGREDIENTS, POURCENTAGE	Germes de Haricot mungo 100% (absence d'agent chimique, de conservateur ou de gaz dans l'emballage – produit conforme au Règlement CE 1830 / 2003 concernant les organismes génétiquement modifiés)
---	---

ORIGINE DES MATIERES PREMIERES

France

CARACTERISTIQUES ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

(composition moyenne donnée à titre indicatif – « fiches nutritionnelles de référence », documents APRIFEL, éd. 98/99)

VALEUR ENERGETIQUE MOYENNE POUR 100G		VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100G					VITAMINES A L'EMBALLAGE		Provit.A
		Eau	Protides	Glucides	Lipides	Fibres	B1	B2	B3
KJ	Kcal	Sodium	Potassium	Magnésium	Phosphore	Calcium	B5	B6	C
126	30	6mg	149mg	21mg	54mg	13mg	0.38mg	0.088mg	13.2mg

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (arrêté du 28 mai 1997, modifié par l'arrêté du 30 juillet 1999)

CRITERES	STANDARDS	VALEURS CIBLES	FREQUENCE / METHODE
Escherichia coli	m=100 < nb germes/gde produit < M=1000	m=10 < nb germes/g de produit < M=100	1 fois tous les 15 j – V 08-053 (nov.2002)
Salmonella	Absence dans 25g de produit	Absence dans 25g de produit	1 fois / semaine – MAS 17/1 – 3/98
Bacillus cereus	m=1000 < nb germes/g de produit < M=10000	m=1000 < nb germes/g de produit < M=10000	1 fois par mois – XP V 08-058
Listéria monocytogenes	M=100 germes/g de produit	Absence dans 25g de produit	1 fois / semaine - ALOA

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT

Aspect	Germes de « Soja vert »
Couleur	Vert clair à blanc
Odeur	Absence d'odeur de fermentation
Texture	Ferme et craquante
Goût	Caractéristique des germes de Haricot mungo

PROCEDE DE FABRICATION

LIEU DE FABRICATION	Atelier crudités
ETAPES DE FABRICATION	Lavage / débactérisation (eau glacée chlorée entre 0°C et +10°C)
	Rinçage (eau glacée non chlorée entre 0°C et +4°C)
	Egouttage
	Ensachage manuel
	Conditionnement manuel en cartons
	Stockage / expédition

CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE

DESCRIPTION DU CONDITIONNEMENT	Sachets polyéthylènes en 500g – 1kg		
CONDITIONNEMENT	pois net du conditionnement	nombre d'unité par carton	
	5g	20 pour 500g – 10 pour 1kg	
PALETTISATION	nombre de cartons par palette	dimension palette	Hauteur maximum
	45 ou 50 cartons selon transporteur	100*120cm	10 cartons



Certificat

CERTIFICAT HVE - N° HVE-1534

AFNOR Certification certifie que l'exploitation

SAS SAGA VEGETAL

LES MATOUNEYRES

FR-33121 CARCANS

N° SIRET : 401 914 452 000 32

a été reconnue comme étant une

EXPLOITATION DE HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Au titre des articles D.617-4 et D.617-7 à D.617-11 du code rural et de la pêche maritime,

pour la totalité de la production de l'exploitation pour les activités de :

PRODUCTION DE LEGUMES

Cette certification est délivrée à l'exploitation, dans le cadre de sa participation à la **certification collective HVE Nouvelle Aquitaine pilotée par le Conseil Régional de Nouvelle Aquitaine** et sous réserve du respect des exigences des seuils des indicateurs de performance environnementale.

La première période de production auditée concerne la campagne du : 01/01/2019 au 31/12/2020.

Début de validité : 01/07/2020

Fin de validité : 30/06/2023

Julien NIZRI
Directeur Général d'AFNOR Certification

La certification peut être suspendue ou retirée dans les conditions visées à l'article 10 du décret n° 2011-694 du 20 juin 2011 relatif à la certification environnementale des exploitations agricoles.

Le certificat, propriété de l'organisme certificateur, doit lui être restitué sur simple demande.
Seul l'original de ce certificat est valable.

Par décision du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire en date du 16 février 2012,

AFNOR Certification, est agréé au titre des dispositions des articles D. 617-19 et R. 617-28 du code rural et de la pêche maritime depuis le 22 février 2012 pour des périodes renouvelables de quatre ans.

CERTIF 1428.5b 02/2020



FRITE PRE-FRITE 7/7 HUILE DE TOURNESOL SAVALIA

Référence : 11825

Article : 190100

Marque :



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Pommes de terre épluchées coupe 7mm pré-frites à l'huile de tournesol, conditionnées sous atmosphère protectrice
Dénomination réglementaire	POMMES DE TERRE PRE-FRITES FRAICHES 7MM HUILE TOURNESOL 5KG X 2 SAVALIA
Etat	Pré-frit
DLC	21 jours à compter de la date de fabrication / 16 jours date à réception
Conservation	Entre +0°C à +4°C
Conditions de conservation après ouverture	Au froid dans les 24h
Conditionnement	Carton
Sous conditionnement	Sachet(s) sous atmosphère protectrice
Poids Net	5 KG X 2

Composition

Liste des ingrédients	Pommes de terre 95,1%, huile de tournesol 4,9%, dextrose
Constituant(s) principal(aux)	Pommes de terre - Matières grasses végétales
Absence de composants spécifiques	Sans sel ajouté - non étiqueté OGM - sans ingrédients ionisés - sans additifs
Liste des allergènes	Aucun

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Conseils de mise en œuvre

- Mise en œuvre**
- Friteuse : 2-3 minutes à 175 °C
 - 1 volume de produit pour 10 volumes d'huile dans la friteuse
 - Recommandation : Utilisation d'huile de tournesol pour la cuisson

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	151
kJ	632
Matières grasses (g)	4.9
Dont acides gras saturés (g)	0,59
Glucides (g)	22,9
Dont sucres (g)	1,0
Fibres (g)	3,0
Protéines (g)	2,2
Sel (g)	0,14

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Produit pré-frit >15% lipides	4 sur 20 maxi (2 sur 20 pour jeunes enfants)

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Critères organoleptiques

- Critères organoleptiques**
- Aspect : une frite dorée
 - Texture : croustillante et fondante
 - Gustatif : goût de pomme de terre préservé, sans conservateur

Atouts

- Atouts**
- Garanti sans huile de palme
 - Profil nutritionnel : faible taux d'acide gras saturés
 - Gain de temps et praticité de mise en œuvre : épluché, découpé, ne nécessite ni lavage ni rinçage, prêt à cuire, un seul bain de cuisson nécessaire
 - Rendement maîtrisé : pas de perte dû à l'épluchage ou la découpe
 - Sélectionné et contrôlé selon le cahier des charges Savalia

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation



Les Salades Occitanes

Comminges Crudités Sarl 31220 Martres-Tolosane

Date de mise à jour : 19/01/2021

Ail Blanc de Lomagne



INGREDIENTS :

100 % Ail blanc de Lomagne

ORIGINE :

FRANCE

PERIODE D'APPROVISIONNEMENT :

Du 15 Juillet au 15 Janvier

ASPECT :

En gousses séparées en chemise

CONDITIONS DE CONSERVATION :

Entre 0° et + 4° C

CONDITIONS D'UTILISATION APRES OUVERTURE :

A conserver entre 0° et + 4° C et à consommer
dans les 48h00 après ouverture du sachet.

CRITERES BACTERIOLOGIQUES :

Micro-organismes aérobies : au stade de la production : m = 500 000/g – M = 5 000 000/g
au stade de la consommation : M = 50 000 000/g

Escherichia coli : m = 10/g – M = 1000/g

Salmonelles : absence dans 25 g

Listeria : absence dans 25 g

OGM / CRITERES CHIMIQUES :

Produit non génétiquement modifié ou non issu de produits
génétiquement modifiés.

Produit garanti non ionisé.

Exempt de résidus de pesticides au delà des doses autorisées
par la législation en vigueur.

Aucune adjonction de conservateurs ou additifs conformément
à la réglementation en vigueur.

SANS ALLERGENES

POIDS NET :

1 KG

DATE LIMITE DE CONSOMMATION :

DLC : J+7

CONDITIONNEMENT :

Sachets en fibres de polypropylène transparents
thermosoudés

Vente à la pièce de 1 Kg

QUALITE GUSTATIVE :

Doux

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G :

Energie

133 KCal

557 KJ

Matières Grasses : 0,5 g

dont acides gras saturés : 0,10 g

Glucides : 24,5 g

dont sucres : 1 g

Fibres Alimentaires : 3 g

Protéines : 7 g

Sel : 0,4 g



Les Salades Occitanes

Comminges Crudités Sarl 31220 Martres-Tolosane

Date de mise à jour : 19/01/2021

Ail Violet de Cadours AOP



INGREDIENTS :

100 % Ail violet de Cadours

ORIGINE :

FRANCE

PERIODE D'APPROVISIONNEMENT :

Du 1er Juillet au 30 Janvier

ASPECT :

En gousses séparées en chemise

CONDITIONS DE CONSERVATION :

Entre 0° et + 4° C

CONDITIONS D'UTILISATION APRES OUVERTURE :

A conserver entre 0° et + 4° C et à consommer
dans les 48h00 après ouverture du sachet.

CRITERES BACTERIOLOGIQUES :

Micro-organismes aérobies : au stade de la production : m = 500 000/g – M = 5 000 000/g
au stade de la consommation : M = 50 000 000/g

Escherichia coli : m = 10/g – M = 1000/g

Salmonelles : absence dans 25 g

Listeria : absence dans 25 g

OGM / CRITERES CHIMIQUES :

Produit non génétiquement modifié ou non issu de produits
génétiquement modifiés.

Produit garanti non ionisé.

Exempt de résidus de pesticides au delà des doses autorisées
par la législation en vigueur.

Aucune adjonction de conservateurs ou additifs conformément
à la réglementation en vigueur.

SANS ALLERGENES

POIDS NET :

1 KG

DATE LIMITE DE CONSOMMATION :

DLC : J+7

CONDITIONNEMENT :

Sachets en fibres de polypropylène transparents
thermosoudés

Vente à la pièce de 1 Kg

QUALITE GUSTATIVE :

Piquant

VALEURS NUTRITIONNELLES

MOYENNES POUR 100 G :

Energie

133 KCal

557 KJ

Matières Grasses : 0,5 g

dont acides gras saturés : 0,10 g

Glucides : 24,5 g

dont sucres : 1 g

Fibres Alimentaires : 3 g

Protéines : 7 g

Sel : 0,4 g

Code marché : FL.1.51
Code TerreAzur : 102338



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 19/06/2014

OIGNON JAUNE EMINCE 1KG SAVALIA

Référence : 49985
Article : 102918

Marque :



Caractéristiques générales

	Descriptif produit	Poids Net
	Oignon jaune pelé et émincé en rondelles ou demi-rondelles, prêt à l'emploi	
Dénomination réglementaire	OIGNON JAUNE EMINCE 1KG SAVALIA	
Etat	Cru	
DLC	6 jours à date de fabrication	
Conservation	Entre 1°C et 4°C	
Conditions de conservation après ouverture	Au froid, à consommer sous 24h	
Conditionnement	Sachet	
	1 KG	

Composition

Liste des ingrédients	Oignons jaunes
Constituant(s) principal(aux)	Légume
Absence de composants spécifiques	Sans sel ajouté - Non étiqueté OGM - Sans ingrédient ionisé
Liste des allergènes	Aucun

Conseils de mise en œuvre

Mise en œuvre

Après ouverture, ne nécessite ni lavage ni rinçage,
Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

- Apporter la suite culinaire désirée : se prête à toutes les utilisations de l'oignon frais (en cru) ou cuit en complément ou en association de vos préparations

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	43.2
kJ	182
Matières grasses (g)	0.59
Dont acides gras saturés (g)	0.04
Glucides (g)	7.37
Dont sucres (g)	5.35
Fibres (g)	-
Protéines (g)	1.25
Sel (g)	0.1

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Crudités de légumes	10 sur 20 minimum

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

Atouts □ Gain de temps et praticité de mise en œuvre : épluché, émincé, ne nécessite ni lavage ni rinçage

- Maîtrise du coût portion : Pas de perte à l'utilisation
- Sécurité alimentaire : déjà lavé, minimise les risques de contamination, respect des normes HACCP
- Sélectionné et contrôlé selon le cahier des charges Savalia
- Sain et naturel : sans conservateur (conformément à la réglementation en vigueur)

Code marché : FL.1.51

Code TerreAzur : 102338

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Code marché : FL.1.24
Code TerreAzur : 107868



FICHE TECHNIQUE : CONCOMBRE

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

Deux cultures de concombres se succèdent en serre (première culture, arrachage, puis plantation de la deuxième culture) et permettent de produire sur une période de 9 à 10 mois. Ainsi, en y ajoutant les importations en provenance d'Espagne, des Pays-Bas et de la Belgique, le concombre est présent dans nos assiettes toute l'année. Les importations espagnoles permettent d'approvisionner le marché hexagonal de décembre à janvier.

Le concombre est originaire de l'Inde où il est cultivé depuis plus de 3000 ans. Il est arrivé très tôt en Chine et au Moyen-Orient. Les Egyptiens en étaient de grands consommateurs. Le cuisinier romain Apicius le préparait au miel, sans doute pour atténuer son amertume. Il commence à être mentionné dans notre pays à l'époque de Charlemagne.

Code marché : FL.1.24
Code TerreAzur : 107868

Aujourd'hui 90% des volumes de concombre sont produits sous serre, avec des variétés hybrides adaptées à cette technique. Il reste une petite production de plein champ et sous abris plastiques dans le Sud-Est de la France.

Valeurs nutritionnelles

Grâce à sa richesse en eau, et à sa saveur légèrement amère, le concombre possède d'indéniables qualités rafraîchissantes et désaltérantes. Autre atout : la modicité de son addition calorique (10 kcalories aux 100 g, soit 42 kJoules), propriété à préserver en choisissant des assaisonnements adaptés (sauce à base de yaourt ou de fromage blanc). Du fait de sa bonne teneur en potassium (150 mg aux 100 g) et de son très faible taux en sodium (3 mg aux 100 g), le concombre favorise le drainage de l'organisme.

POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLES (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
8	0.2	0.02	0.02	0.23	0.26	0.04			0.1
7%	5%	1%	1%	1%	3%	2%			1%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

Grâce à sa richesse en eau, et à sa saveur légèrement amère, le concombre possède d'indéniables qualités rafraîchissantes et désaltérantes. Autre atout : la modicité de son addition calorique (10 kcalories aux 100 g, soit 42 kJoules), propriété à préserver en choisissant des assaisonnements adaptés (sauce à base de yaourt ou de fromage blanc). Du fait de sa bonne teneur en potassium (150 mg aux 100 g) et de son très faible taux en sodium (3 mg aux 100 g), le concombre favorise le drainage de l'organisme.

Code marché : FL.1.24
Code TerreAzur : 107868

GROUPES VARIETAUX	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
CONCOMBRE COMMUN	Val-de-Loire												
	Sud-Est												
	Sud-Ouest												
	Est												
	Espagne												
	Pays-Bas												
	Belgique												
CONCOMBRE NOA OU EPINEUX	France												
	Espagne												

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché Français												

Norme obligatoire

Le concombre est soumis à la norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N° 543/2011.

Norme d'application volontaire

Les expéditeurs peuvent, s'ils le souhaitent, indiquer une catégorie sur les colis de produits. Dans ce cas, la marchandise doit correspondre aux exigences de qualité et de calibre de la norme CEE-ONU FFV-15 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des concombres. Si ce n'est pas le cas, l'expéditeur peut, à titre informatif, indiquer une échelle de calibrage à sa convenance.

Code marché : FL.1.24
Code TerreAzur : 107868

	EXTRA	I	II
Caractéristiques minimales	Entier, d'aspect frais et sain, ferme, propre, pratiquement exempt de parasites et de leurs dégâts, sans goût amer, exempt d'humidité anormale et d'odeur et saveur étrangères, développement suffisant et graines tendres.		
Développement	Caractéristique de la variété, bien développé	Développement suffisant	
Coloration	Typique de la variété	Légers défauts	Défauts admis
Forme	Bien formé et droit (hauteur maxi de l'arc : 10 mm pour 10 cm de longueur)	Assez bien formé et droit (hauteur maxi de l'arc : 10 mm pour 10 cm)	Légèrement recourbé, (hauteur maxi de l'arc : > à 20 mm)
Défauts	Exempt	Légère déformation due au développement des graines, légers défauts d'épiderme	Déformations, crevasses cicatrisées, légers dommages de frottements, les concombres recourbés ne doivent pas présenter d'autre défaut que celui de la coloration
Tolérance de qualité	5%	10%	10%
Tolérance de calibrage	10%	10%	10%

Correspondance calibre/poids

Au poids ou à la longueur. Le calibrage est facultatif pour les concombres de catégorie II et ne s'applique pas aux concombres courts (Noa). Tolérances dans un même colis :

	EXTRA ET I	II
Ecart maximum :		
Si inférieur à 180 g	Homogénéité raisonnable	
Si le + léger < 400 g et ≥ 180 g	100 g	Pas d'exigence
Si le + léger ≥ 400 g	150 g	
Si calibrage en longueur	5 cm en longueur	
et en diamètre	Raisonné en diamètre	

Critère d'achat, qualité et goût

Coloration verte franche, épiderme brillant, lisse ou légèrement cannelé, fruit droit, ferme. La longueur de préférence est située entre 32 et 35 cm. Contrôler le nombre de pièces par colis et l'homogénéité des calibres. Stocker dans un local frais, à l'abri de la lumière.

Code marché : FL.1.24
Code TerreAzur : 107868

Concombre en RHD

Il pourra être intéressant d'utiliser des concombres non droits, car plus avantageux en prix, à condition que les méthodes de préparation leur soient adaptées (certains équipements nécessitant des concombres droits).

Facile à mettre en oeuvre, générant peu de déchets, peu calorique, le concombre détient des atouts qui font de lieu un légume incontournable en offre d'entrée sur l'ensemble des segments en toute saison.

Il peut néanmoins souffrir d'une image de légume difficile à digérer persistante d'une époque où les variétés commercialisées présentaient cet inconvénient. Ce n'est aujourd'hui plus le cas.

Durée de vie

Conservé à 20° C, le concombre peut se conserver 2 à 3 jours. La température optimale de stockage est de 14° C. Ce produit craint le froid et sa durée de vie se trouve considérablement réduite en dessous de 6° C.

Code marché : FL.1.22
Code TerreAzur : 122335



FICHE TECHNIQUE : RAISIN

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

Le raisin français provient de Provence, du Languedoc et du sud-ouest de la France. Les coteaux de Moissac dans le Tarn-et-Garonne et du Ventoux dans le Vaucluse sont en particulier réputés pour leurs terroirs de qualité. 63 % du tonnage consommé est importé, l'Italie représentant 70 % de ces volumes.

Disponible toute l'année grâce à la production des deux hémisphères, le raisin demande un climat tempéré avec un ensoleillement estival favorable à la maturation et des pluies hivernales avec peu de gel. La première récolte intervient 3 ans minimum après la plantation et s'effectue manuellement. Conditionné « bord champ », le raisin est parfois retravaillé (Chasselas AOC de Moissac) et ciselé après la récolte pour retirer les grains abîmés ou déformés.

Code marché : FL.1.22
Code TerreAzur : 122335

Valeurs nutritionnelles

Le raisin est le fruit du tonus et de l'énergie ; il est tout indiqué pour les enfants et les adolescents, ainsi que pour les sportifs. Il fournit 72 kcalories (301 kJoules) aux 100 g, essentiellement grâce à ses sucres d'utilisation rapide (fructose et glucose). Il procure des quantités intéressantes de minéraux (près de 500 mg aux 100 g), en particulier potassium, phosphore, calcium et magnésium. Ses vitamines C, B et provitamine A (carotène) sont présentes en petites quantités, mais leur action est renforcée par les pigments anthocyaniques et les polyphénols (vitamine P), qui ont une « activité vitamine C » élevée, bénéfique pour la résistance des vaisseaux capillaires et protectrice pour le système vasculaire.

Le raisin facilite l'élimination des déchets (action diurétique et stimulation du transit intestinal), ce qui explique l'intérêt des cures uvales.

POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLES (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
4	0,03	0,04	0,02	0,3	0,05	0,1	-	0,015	0,7
4%	1%	3%	1%	2%	1%	6%	-	5%	6%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Code marché : FL.1.22
Code TerreAzur : 122335

Principales variétés et déroulement de la saison

VARIÉTÉ & ASPECT	GOUT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
CARDINAL Grain rond, gros, rouge violacé, à peau épaisse.	●	Sud-Est												
ORA Grain rond, moyen, jaune à peau fine.	●	Sud-Est/Sud-Ouest												
PRIMA Grain rond, gros, noir, belle présentation.	●	Sud-Est/Sud-Ouest												
LIVAL Grain rond, gros, noir, à peau épaisse.	●●	Sud-Est												
DANLAS Grain rond, gros, jaune, à peau moyenne.	●●	Sud-Est/Sud-Ouest												
CHASSELAS Grain rond, petit, jaune doré, à peau fine.	●●●	Sud-Est/Sud-Ouest												
CENTENNIAL SEEDLESS Grain allongé, jaune, sans pépin, sucré.	●●●	Sud-Ouest												
MUSCAT DE HAMBOURG Grain légèrement allongé, moyen, noir à violet, à peau fine, goût musqué.	●●●	Sud-Ouest												
ALPHONSE LAVALLEE (RIBIER au CHILI) Grain rond, gros, noir, à peau épaisse.	●●	Sud-Est/Sud-Ouest Chili Afrique du Sud												
ITALIA OU IDEAL Grain ovoïde, très gros, jaune, à peau d'épaisseur moyenne, goût légèrement musqué.	●●	Italie du Sud** Sud-Ouest												
RED GLOBE Grain rond, gros, rose à rose violacé, ferme.	●	Italie Chili Afrique du Sud												
RIBOL Grain ovoïde, moyen, noir, à peau épaisse.	●	Sud-Est/Sud-Ouest												
ALEDO Grain allongé, gros, blanc doré, à peau moyenne.	●	Espagne												
NAPOLEON Grain rond, moyen, noir violacé, à peau moyenne.	●	Espagne												
THOMPSON SEEDLESS* ou SULTANINE Grain allongé, gros, vert à jaune doré, sans pépins, à peau moyenne.	●●	Chili Afrique du Sud												
MOSCATEL ou MUSCAT ROSE Grain ovoïde, moyen à petit, rose à rouge.	●	Chili												
FLAME SEEDLESS* Grain rond, moyen à gros, rose foncé.	●	Chili/Afrique du Sud												

* seedless : sans pépins ou apyrène
** Pouilles et Sicile

Le Chasselas de Moissac et le Muscat du Ventoux sont des appellations d'origine contrôlée (A.O.P.). À noter des nouvelles variétés en cours de développement comme Rubi, rosé, sucré, grain allongé et sans pépins.

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché Français												

Norme obligatoire

Le raisin est soumis à une norme spécifique du règlement CEE 543/2011 qui définit des catégories de qualité Extra, I et II.

Le poids unitaire minimum des grappes est de 75 g.

Code marché : FL.1.22
Code TerreAzur : 122335

	EXTRA	I	II
Forme, développement et coloration des grappes	Typiques de la variété.	Typiques de la variété.	Légers défauts admis.
Grains	Fermes, bien attachés, espacés uniformément sur la rafle, recouverts de pruine.	Fermes, bien attachés, espacés uniformément sur la rafle, recouverts de pruine si possible.	Suffisamment fermes et attachés. Plus irrégulièrement espacés.
Défauts	Totalement exempt	Légers défauts de coloration ou très légères brûlures de soleil admis.	Légers défauts de coloration ou très légères brûlures de soleil admis.
Tolérance de qualité	5%	10%	10%

Correspondance calibre/poids

Le poids unitaire minimum des grappes est de 75 g.

Critères d'achat, qualité et goût

Les grappes doivent être de forme et de coloration homogènes, aérées, souples, la rafle bien verte et ferme. Les grains seront bien formés et développés, de couleur typique de la variété, recouverts de pruine (fine pellicule blanchâtre), sans flétrissement. La présence de pruine est un gage de fraîcheur. Lots homogènes en forme et en couleur. Vérifier si le dessous du colis n'est pas mouillé (signe d'écrasement).

Espèce en rhd

Fruit ayant une bonne image, le raisin plaît par son attrait, ses différentes couleurs et formes de grain ainsi que par sa qualité. L'aspect de la grappe compte beaucoup pour les convives : privilégier les belles grappes et les présenter lavées.

Très facilement fractionnable, le raisin s'adapte parfaitement au portionnement, pratiqué en restauration collective. Selon les publics de convives, le choix se portera sur les variétés à goût neutre ou musqué, et sur les variétés à petits ou à gros grains. Pour les enfants en bas-âge, les variétés sans pépins ou apyrènes (seedless) sont mieux acceptées. Les variétés à gros grains (Italia, Red Globe) ont des peaux relativement épaisses et des pépins importants.

Durée de vie

À température ambiante, la durée de vie du raisin n'excède pas 24 à 48 heures. À 5°C, elle peut atteindre 3 jours.

Code marché : FL.1.22
Code TerreAzur : 122335

Code marché : FL.1.59
Code TerreAzur : 112881



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 17/06/2014



RADIS ROND ENTIER EQUEUTE 1KG

Référence : 27990
Article : 102365

Caractéristiques générales

Descriptif produit Radis rond équeuté, prêt à l'emploi

Dénomination réglementaire

RADIS ROND ENTIER EQUEUTE 1KG

Etat

Cru

DLC

6 jours à date de fabrication

Conservation

Conditions de conservation après ouverture

Entre 1°C et 4°C

Au froid, à consommer sous 24h

Conditionnement

Sachet

Poids Net

1 KG

Composition

Liste des ingrédients Radis (100%)

Constituant(s) principal(aux) Légume

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM - sans ingrédient ionisé

Liste des allergènes Aucun

Conseils de mise en œuvre

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Mise en œuvre Après ouverture, ne nécessite ni lavage ni rinçage

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	15.3
kJ	64.9
Matières grasses (g)	0.1
Dont acides gras saturés (g)	0.03
Glucides (g)	1.77
Dont sucres (g)	1.77
Fibres (g)	1.50
Protéines (g)	0.6
Sel (g)	0.06

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Crudités de légumes	10 sur 20 minimum

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

- Atouts**
- ☐ Gain de temps et praticité de mise en œuvre : ébouté, ne nécessite ni lavage ni rinçage
 - Souplesse d'utilisation : DLC 6 jours entre 1 et 4°C
 - Maîtrise du coût portion : Pas de perte à l'utilisation
 - Sécurité alimentaire : déjà lavé, minimise les risques de contamination, respect des normes HACCP

Code marché : FL.1.59
Code TerreAzur : 112881

- Sain et naturel : sans conservateur (conformément à la réglementation en vigueur)

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Code marché : FL.1.8
Code TerreAzur : 120414



FICHE TECHNIQUE : FRAISE

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

En Europe, les principaux pays producteurs de fraise sont l'Espagne, la Pologne, l'Italie et l'Allemagne. Les importations françaises proviennent essentiellement d'Espagne pendant l'hiver, mais aussi du Maroc et plus tardivement d'Allemagne et de Belgique.

35 % de la production française de fraise est récoltée sur 2 départements : le Lot-et-Garonne et la Dordogne. Chaque région productrice de fraises (Sud-Ouest, SudEst, Val de Loire et Bretagne) possède généralement 2 départements ou zones géographiques distincts qui permettent d'étaler la production des variétés. Le but des régions est de réussir à étaler la période de production vers l'été et l'automne. La campagne française se construit donc à la fois sur une succession de variétés plus ou moins précoces et de zones de production.

Actuellement, on cultive les fraisiers sur paillage plastique noir, principalement à l'abri de grands tunnels plastique, qui permettent de protéger les plants des intempéries et d'avoir une meilleure qualité de la production. En parallèle à cette technique de production, la culture hors-sol en gouttières surélevées se fait de plus en plus fréquente. L'utilisation des différents types de plants (plants frais à racine nue, plants frais en motte, plants frigo) permet de mieux maîtriser l'étalement de la récolte.

Code marché : FL.1.8
Code TerreAzur : 120414

Ramassées directement dans les barquettes destinées aux consommateurs et aux heures fraîches de la journée (avant 10 h et après 18 h), les fraises peuvent être pré-réfrigérées en station avant expédition.

Valeurs nutritionnelles

La fraise prend au printemps le relais des agrumes pour permettre de recharger l'organisme en vitamine C (anti-fatigue, anti-stress...). Elle se situe parmi les fruits qui en contiennent le plus. Cette richesse est d'autant plus appréciable que la fraise est un fruit peu énergétique (35 kcalories soit 146 kJoules aux 100 g). Il faut noter ici la présence, rare dans les fruits et légumes, de la vitamine B8, ainsi qu'un apport intéressant en vitamine B9.

La fraise contribue également à l'équilibre minéral de l'organisme, en particulier pour ses apports en fer, calcium et magnésium, dont il est intéressant de diversifier les sources principales (en particulier la viande pour le fer et les produits laitiers pour le calcium).

POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G

ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLES (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
60	0,04	0,02	0,03	0,5	0,3	0,06	0,004	0,065	-
55%	1%	2%	2%	4%	6%	3%	8%	20%	-

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Code marché : FL.1.8
Code TerreAzur : 120414

Principales variétés et déroulement de la saison

VARIETE & ASPECT		GOUT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
L E D S E M P R E P C O E C E O S E S T	CAMAROSA VENTANA CANDONGA														
	Fruit gros. Cunéiforme long, rouge sang, très ferme.	●	Espagne Maroc												
	GARIGUETTE														
	Fruit allongé, régulier, rouge, orangé brillant, très parfumé. Conservation moyenne.	●●●	Sud-Est Sud-Ouest / Ouest Allemagne/Belgique												
	CIFLORETTE														
	Fruit allongé, rouge orangé brillant, chair juteuse, arôme très développé. Meilleure conservation que Gariguette.	●●●	Sud-Est Sud-Ouest												
	CIGALINE														
	Fruit allongé, rouge vermillon teinté d'orangé, très brillant, chair juteuse, léger parfum de fraise des bois, très sucré. Meilleure conservation que Gariguette.	●●●	Rhône-Alpes Ouest												
VARIETE & ASPECT		GOUT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
L E S P A I S O N S	DARSELECT														
	Fruit moyen à gros, conique, rouge brique à pourpre. Bonne conservation.	●●●	Sud-Est Sud-Ouest / Ouest												
	PAJARO														
	Fruit conique allongé, rouge tendant à foncer.	●●	Sud-Est												
	ELSANTA														
	Fruit conique régulier, rouge orangé à rouge brique brillant. Bonne conservation.	●●	Sud-Est Sud-Ouest / Ouest												
	CLERY														
	Fruit moyen à gros, conique, rouge orangé brillant. Bonne conservation.	●●	Sud-Est Sud-Ouest												
VARIETE & ASPECT		GOUT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
R E M O L N T A N T E S	MARA DES BOIS														
	Fruit cunéiforme court, rouge sang, goût typique de "fraise des bois".	●●●	Sud-Est Sud-Ouest / Ouest												
	CIRAFINE														
	Fruit cunéiforme long, rouge sang brillant. Conservation moyenne.	●●●	Sud-Est Sud-Ouest												
	CHARLOTTE														
	Fruit rond de couleur rouge franc, bonne production, arôme très développé.	●●													

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché français												

Norme obligatoire

La fraise est soumise à une norme de commercialisation européenne spécifique définie dans le règlement N° 543/2011. Cette norme définit des catégories extra, I et II et une échelle de calibre applicable pour tout produit commercialisé en Europe.

Code marché : FL.1.8
Code TerreAzur : 120414

CATEGORIE	EXTRA	I	II
Forme	Uniforme en grosseur et niveau de maturité.	Moins homogène	Défauts de forme acceptés.
Coloration	Uniforme et régulière. Aspect brillant	Petite plage blanchâtre < 1/10 de la surface du fruit	Plage blanchâtre < 1/5 de surface du fruit
Grosseur et maturité	Particulièrement uniformes et régulières	Moins homogènes	
Défauts	Exempt de terre.	Pratiquement exempt de terre.	Légères meurtrissures, sèches et traces de terre.
Tolérance de qualité	5%	10%	10%
Calibre minimum <i>(toutes variétés sauf fraises des bois)</i>	25 mm	18 mm	

Caractéristiques minimales : les fraises doivent être entières, pas mouillées, saines, exemptes de parasites ou de maladies et munies de leur calice et de leur pédoncule (à l'exception des fraises des bois).

Des cahiers des charges propres à certaines régions ou à certains groupements de producteurs peuvent imposer des normes plus rigoureuses.

Critères d'achat, qualité et goût

Bien que les variétés actuelles aient notamment été sélectionnées pour leur bonne aptitude à la conservation, la fraise reste un produit très fragile. Le transport doit se faire sous température dirigée (4 à 8 °C). À proscrire, les fraises qui arrivent « mouillées », transportées dans de mauvaises conditions, avec rupture de la chaîne du froid.

Elle doit se manipuler avec précaution et se déprécie très rapidement si elle subit des chocs thermiques.

Rechercher des fruits brillants, au calice vert non desséché, d'un rouge uniforme pas trop foncé.

Le potentiel gustatif des variétés étant très hétérogène, connaître le nom de la variété est un plus.

Fraise en RHD

Malgré un coût à la portion élevé, la fraise bénéficie d'une excellente image auprès du consommateur. Elle est consommée à part égale en restauration collective et commerciale. Premier fruit rouge du printemps, la fraise plaît pour sa couleur et son parfum. Elle se prête à de nombreuses utilisations et préparations. La bonne qualité gustative de la Gariguette en fait un produit haut de gamme, de prix élevé, qui représente 15 % des fraises achetées en RHD. Elles sont achetées par moins de 20 % des établissements de restauration.

Dans certaines situations, elle constitue en pleine saison un dessert abordable, simple, léger et attractif, présentée seule, nature, ou associée à d'autres fruits rouges. L'assortiment variétal disponible permet de choisir des fruits de types

Code marché : FL.1.8
Code TerreAzur : 120414

différents selon la qualité recherchée et l'utilisation prévue : goût, parfum, grosseur, fermeté, brillance.

Durée de vie

À 20 °C, la fraise ne se conservera pas plus d'une journée. Dans une chambre froide à 6 °C peu ventilée, sa durée de vie peut atteindre 3 jours. La fraise s'imprègne facilement des odeurs étrangères, évitez donc de la stocker avec des produits comme le poireau, l'ail...

FICHE TECHNIQUE : HERBES AROMATIQUES

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

Les herbes aromatiques sont utilisées dans toutes les cuisines du monde. Certaines sont absolument incontournables comme le persil (les puristes préfèrent le plat) mais également la ciboulette, l'aneth et le basilic, dont il existe plusieurs variétés. Enfin l'indispensable bouquet garni (thym, romarin, laurier) fait aussi partie des basiques. Les fines herbes sont produites voire ramassées en France de mars-avril à novembre. Durant la période hivernale, elles proviennent en grande partie d'Israël et du Maroc. Accessoirement l'Espagne et l'Égypte peuvent également jouer un rôle dans l'approvisionnement du marché.

Appelées aussi aromates ou fines herbes, les herbes aromatiques sont utilisées pour relever le goût de préparations simples à base de légumes, de viandes ou de poissons. Elles répondent aussi au souci de diététique et d'équilibre alimentaire. Enfin, elles ont une importance non négligeable dans la décoration et la note de fraîcheur qu'elles apportent dans la finition des plats ou des assiettes.

Toutes les herbes aromatiques sont des produits très fragiles nécessitant un apport d'humidité et un maintien dans une ambiance fraîche. Elles s'accrochent toutes de la chambre froide, mais attention aux risques de déshydratation. Une d'entre

Code marché : FL.1.54
Code TerreAzur : 154898

ESPECES	UTILISATION	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
SARRIETTE Feuilles minces et pointues.	<i>Légumes secs - Laitue - Concombre - Soupe - Viande - Plats en sauce</i>	France Sud - Maroc - Israël												
SAUGE Ses feuilles grisâtres sont oblongues.	<i>Poisson - Viande</i>	France Sud - Maroc - Israël												
THYM ET VARIANTE CITRONNEE Petit buisson serré à fleurs rosées.	<i>Bouquet garni - Marinade - Sauce - Grillade</i>	France Sud												
VERVEINE CITRONNELLE Feuilles longuement lancéolées.	<i>Infusion</i>	Maroc - Israël												
CORIANDRE Feuilles au parfum puissant, étrange.	<i>Cuisine orientale et asiatique - Soupe - Crudités</i>	Maroc - Israël - France Sud												
ESTRAGON Feuilles au parfum un peu sucré, mais fort.	<i>Salade - Poulet - Sauce béarnaise et tartare - Vinaigre - Cornichons - Moutarde</i>	Maroc - Israël - France												

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché Français												

Norme obligatoire

Les herbes aromatiques sont soumises à la norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement 543/2011.

Il n'existe pas de norme spécifique européenne ni norme CEE-ONU pour ces produits.

Correspondance calibre/poids

Calibrage

Vendues généralement en bottillons de 20 à 30 g, sauf persil en vrac, mais de plus en plus en barquette (20 g) ou sous film.

Code marché : FL.1.54
Code TerreAzur : 154898

Critères d'achat, qualité et goût

Un bouquet d'herbes aromatiques, qu'il s'agisse de persil, de cerfeuil, d'estragon, de basilic ou toute autre plante, ne peut mentir sur son état de fraîcheur. Vérifier la fraîcheur de la coupe à la base du bottillon. Les feuilles doivent être fermes et bien vertes. Se méfier des bouquets mouillés qui risquent d'avoir été « rafraîchis » par arrosage et qui, dans ce cas flétriront vite. Seule une herbe en bon état tiendra ses promesses de qualité gustative !

Herbes aromatiques en RHD

La cuisine est inconcevable sans les herbes aromatiques, qu'elles soient la finition indispensable d'un plat ou qu'elles en constituent la saveur essentielle. Elles apportent en plus une note écorative. Il faut éviter de cuire les herbes car elles perdent leur parfum. Les ciseler dans un verre, au couteau hachoir sur une planche et les ajouter au dernier moment. Bien les doser : certaines sont très puissantes (estragon, sauge, coriandre, par exemple). Repérer les herbes dominantes quand on fait un mélange (salade ou fromage aux herbes). Si certaines plantes s'utilisent mieux séchées, (thym, romarin, laurier, origan) l'une d'elles, le thym, offrira la quintessence de son arôme avec sa fleur !

Durée de vie

Les herbes aromatiques fraîches sont très fragiles. À température ambiante, leur durée de vie n'atteint pas 24 heures. Conservées à 4 °C dans des conditions humides, elle atteint 2 jours.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 26/06/2014



Betterave cubes cuite vinaigrée

Code référence : 34537

Marque : ROCAL

Caractéristiques générales

Descriptif produit

Dénomination réglementaire Betterave rouge vinaigrée en cubes stérilisée sous vide

Etat Cuit

DLC 90 jours départ fournisseur

Conservation

Conditions de conservation après ouverture Température ambiante

**Conditionnement
Sous conditionnement**

Au froid, à consommer sous 3 jours

Carton

PNE

Sachets sous vide

Betteraves rouges en cubes vinaigrés,
stérilisées sous vide format 2kg

2 KG X 4

Composition

Liste des ingrédients Betterave rouge, vinaigre

Conseils de mise en œuvre

Mise en œuvre Produit prêt à consommer
Constituant(s) principal(aux) Betterave rouge

Absence de composants spécifiques Sans féculent - sans sel ajouté - sans sucre ajouté - non étiqueté
OGM - sans ingrédients ionisés

Liste des allergènes Aucun

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	43,4
kJ	183
Matières grasses (g)	0,1
Dont acides gras saturés (g)	0,02
Glucides (g)	7,17
Dont sucres (g)	6,68
Fibres (g)	2,3
Protéines (g)	2,3
Sel (g)	0,14

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Crudités de légumes Légumes cuits	10 sur 20

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005 et à l'Arrêté du 28 mai 1997

Atouts

Code marché : FL.1.70
Code TerreAzur : 159278

- Atouts**
- Gain de temps et praticité de mise en œuvre : stérilisé, prêt à consommer, découpé
 - Souplesse d'utilisation : DLC 110 jours à température ambiante
 - Maîtrise des coûts portion : pas de perte à l'utilisation
 - Sécurité alimentaire : respect des normes HACCP

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

FICHE TECHNIQUE : HERBES AROMATIQUES

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

Les herbes aromatiques sont utilisées dans toutes les cuisines du monde. Certaines sont absolument incontournables comme le persil (les puristes préfèrent le plat) mais également la ciboulette, l'aneth et le basilic, dont il existe plusieurs variétés. Enfin l'indispensable bouquet garni (thym, romarin, laurier) fait aussi partie des basiques. Les fines herbes sont produites voire ramassées en France de mars-avril à novembre. Durant la période hivernale, elles proviennent en grande partie d'Israël et du Maroc. Accessoirement l'Espagne et l'Égypte peuvent également jouer un rôle dans l'approvisionnement du marché.

Appelées aussi aromates ou fines herbes, les herbes aromatiques sont utilisées pour relever le goût de préparations simples à base de légumes, de viandes ou de poissons. Elles répondent aussi au souci de diététique et d'équilibre alimentaire. Enfin, elles ont une importance non négligeable dans la décoration et la note de fraîcheur qu'elles apportent dans la finition des plats ou des assiettes.

Toutes les herbes aromatiques sont des produits très fragiles nécessitant un apport d'humidité et un maintien dans une ambiance fraîche. Elles s'accrochent toutes de la chambre froide, mais attention aux risques de déshydratation. Une d'entre

Code marché : FL.1.55
Code TerreAzur : 108595

ESPECES	UTILISATION	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
SARRIETTE Feuilles minces et pointues.	<i>Légumes secs - Laitue - Concombre - Soupe - Viande - Plats en sauce</i>	France Sud - Maroc - Israël												
SAUGE Ses feuilles grisâtres sont oblongues.	<i>Poisson - Viande</i>	France Sud - Maroc - Israël												
THYM ET VARIANTE CITRONNEE Petit buisson serré à fleurs rosées.	<i>Bouquet garni - Marinade - Sauce - Grillade</i>	France Sud												
VERVEINE CITRONNELLE Feuilles longuement lancéolées.	<i>Infusion</i>	Maroc - Israël												
CORIANDRE Feuilles au parfum puissant, étrange.	<i>Cuisine orientale et asiatique - Soupe - Crudités</i>	Maroc - Israël - France Sud												
ESTRAGON Feuilles au parfum un peu sucré, mais fort.	<i>Salade - Poulet - Sauce béarnaise et tartare - Vinaigre - Cornichons - Moutarde</i>	Maroc - Israël - France												

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché Français												

Norme obligatoire

Les herbes aromatiques sont soumises à la norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement 543/2011.

Il n'existe pas de norme spécifique européenne ni norme CEE-ONU pour ces produits.

Correspondance calibre/poids

Calibrage

Vendues généralement en bottillons de 20 à 30 g, sauf persil en vrac, mais de plus en plus en barquette (20 g) ou sous film.

Code marché : FL.1.55
Code TerreAzur : 108595

Critères d'achat, qualité et goût

Un bouquet d'herbes aromatiques, qu'il s'agisse de persil, de cerfeuil, d'estragon, de basilic ou toute autre plante, ne peut mentir sur son état de fraîcheur. Vérifier la fraîcheur de la coupe à la base du bottillon. Les feuilles doivent être fermes et bien vertes. Se méfier des bouquets mouillés qui risquent d'avoir été « rafraîchis » par arrosage et qui, dans ce cas flétriront vite. Seule une herbe en bon état tiendra ses promesses de qualité gustative !

Herbes aromatiques en RHD

La cuisine est inconcevable sans les herbes aromatiques, qu'elles soient la finition indispensable d'un plat ou qu'elles en constituent la saveur essentielle. Elles apportent en plus une note écorative. Il faut éviter de cuire les herbes car elles perdent leur parfum. Les ciseler dans un verre, au couteau hachoir sur une planche et les ajouter au dernier moment. Bien les doser : certaines sont très puissantes (estragon, sauge, coriandre, par exemple). Repérer les herbes dominantes quand on fait un mélange (salade ou fromage aux herbes). Si certaines plantes s'utilisent mieux séchées, (thym, romarin, laurier, origan) l'une d'elles, le thym, offrira la quintessence de son arôme avec sa fleur !

Durée de vie

Les herbes aromatiques fraîches sont très fragiles. À température ambiante, leur durée de vie n'atteint pas 24 heures. Conservées à 4 °C dans des conditions humides, elle atteint 2 jours.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 11/04/2016

Dénomination réglementaire :
PASTEQUE



Référence / Article : toutes références ou articles de pastèques

Caractéristiques générales

Descriptif produit

Gros fruit de forme ronde, plus ou moins oblong, avec un épiderme lisse noir à vert clair avec ou sans stries.

Dénomination réglementaire

Pastèques avec ou sans pépins (norme FFV37)

Origine du produit

France - Espagne - Italie - Maroc - Tunisie - Turquie
Grand import : Amérique centrale en contre saison

Conservation

Entre 8° et 12° C

Conditionnement

Colis 600x400

Nbre pièces/colis / poids brut

De 2 à 8 pièce au colis pour ~15kg à ~20kg

Nombre de pièces en 60x40

2	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---

Poids moyen pièce

~7kg	~5kg	~4kg	~3Kg	~2.5kg	2kg
------	------	------	------	--------	-----

Composition

Disponibilité

Toute l'année - d'avril à novembre en hémisphère Nord

Liste des ingrédients

Pas d'allergènes connus

Coe marché : FL.1.15
Code TerreAzur : 121343

Critères de qualité La chair doit être ferme, colorée rouge et d'un brix minimum de 8°

Matière principale Produit brut. A consommer tranché, en dés. La plupart des variétés contiennent des pépins.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 11/04/2016

Conseils de mise en œuvre

Mise en œuvre

Procédure HACCP 1ère gamme

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	34	Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
kJ	144		
Matières grasses (g)	0.1	Fruit cru	8 sur 20 minimum
Acides gras saturés (g)	0		
Glucides (g)	7.3		
Sucres (g)	6.3		
Protéines (g)	0.6		
Fibres (g)	0.4		
Sel (g)	0		

Source : Table CIQUAL 2013

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Aucun critère, 1^{ère} gamme à laver avant utilisation

Atouts

- Atouts**
- Juteux, désaltérant, peu calorique, c'est un fruit constitué de 95% d'eau
 - Visuel attractif : Contraste de couleur entre la chair rouge et la peau verte
 - Praticité : Il existe des variétés sans pépins □
Privilégier les gros fruits, généralement sucrés.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Code marché : FL.1.2
Code TerreAzur : 122990



ANANAS

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

L'ananas est le fruit tropical par excellence, surtout cultivé en Asie, mais également dans tous les pays tropicaux humides du monde. L'approvisionnement sur le marché français se fait toute l'année, à partir de la Côte d'Ivoire (30 %), du Costa Rica (30 %), du Ghana (18 %), et de la Guinée (5 %). Le Costa Rica s'est affirmé comme l'origine de référence en 10 ans.

L'ananas, originaire d'Amérique du Sud, appartient à la famille des broméliacées. C'est un groupement de petits fruits individuels (oeil). La maturation des « yeux » se fait progressivement de bas en haut, la partie inférieure est toujours plus mûre que la partie supérieure. Chaque plant donne un fruit unique avant de produire des rejets qui seront utilisés pour une nouvelle plantation. Il faut 12 à 15 mois entre la plantation du rejet et la récolte du fruit. La floraison est provoquée artificiellement et permet au producteur de contrôler plus ou moins à son gré, la date de récolte et le rendement. Après sa récolte, son évolution ne correspond pour l'essentiel qu'à une perte progressive de ses qualités. Les conditionnements, transport et commercialisation devront donc être rapides, sans rupture de la chaîne du froid.

Code marché : FL.1.2
Code TerreAzur : 122990

Découvert par Christophe Colomb et ses compagnons lors de leur second voyage en 1493, il est considéré alors comme le roi des fruits. Son nom provient de celui que donnaient les Indiens des Caraïbes à ce fruit au « parfum des parfums » ou « nana nana ». Louis XV le fit cultiver à grands frais dans les serres de Versailles.

Valeurs nutritionnelles

L'ananas possède une très grande diversité minérale et vitaminique. Il faut noter l'intérêt de l'ananas comme source de vitamine C, dite anti-stress, antifatigue, et B9. Il contient aussi de la carotène (provitamine A), nécessaire en période de croissance. L'ananas contient une substance originale : la broméline. Cette enzyme facilite l'assimilation des protéines, et favorise donc l'efficacité digestive. Souvent présentée comme « enzyme mange-graisse », la broméline n'a en réalité aucun effet spécifique sur la perte de poids.

**POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G
ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLES (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR**

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
18	0,06	0,08	0,03	0,3	0,16	0,09	-	0,014	0,1
16%	2%	6%	2%	2%	3%	5%	-	4%	1%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

En 1996, l'introduction par Del Monte d'un hybride MD-2 nommé Sweet a complètement changé la physionomie du marché. Pendant longtemps, le Cayenne lisse a représenté la seule variété importée en frais en Europe, principalement par la Côte d'Ivoire. Le Cayenne est aujourd'hui complètement marginalisé. Outre les différences variétales, on distingue le marché « avion » du « bateau ». Le premier se situe sur le haut de gamme avec des fruits attendus de qualité organoleptique supérieure, de bonne tenue et de bonne coloration. Le marché « avion » est essentiellement approvisionné en Cayenne lisse, Pain de sucre et Victoria.

Code marché : FL.1.2
Code TerreAzur : 122990

VARIETE & ASPECT		GOUT & JUS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
G R O U P E C A Y E N N E	CAYENNE LISSE														
	Gros fruit, à peau jaune orangé à maturité, à chair jaune pâle. Fort gradient de maturité entre le bas et le haut. Sensible aux taches noires, très sensible au brunissement interne.	●●	Côte d'Ivoire Cameroun												
		●●													
G R O U P E Q U E E N	SWEET, EXTRA, SWEET ou DEL MONTE GOLD™														
	Fruit cylindrique, à peau jaune brillant avec pourtour des yeux vert, à chair jaune franc, à saveur douce. Peu sensible aux taches noires, insensible au brunissement.	●●	Côte d'Ivoire Costa Rica												
		●●													
	PAIN DE SUCRE														
	Forme très allongée, chair plus jaune que l'ananas bouteille.	●●●●	Bénin												
VARIETE & ASPECT		GOUT & JUS	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
G R O U P E Q U E E N	QUEEN (appelé VICTORIA à la Réunion)														
	Petit fruit en forme de trapèze, à peau jaune or, œil de petit diamètre et en relief à chair jaune dorée, très sucrée, juteuse et parfumée. Très sensible aux taches noires, très sensible au brunissement interne.	●●●●	Maurice Réunion Afrique du Sud Kenya, Guinée Côte d'Ivoire												
		●●●●													

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché français												

Norme obligatoire

Les ananas Cayenne et Victoria d'origine des D.O.M. sont soumis au texte français arrêté ministériel 21/11/1972. Ce texte est voué à être modifié ou abrogé. Pour les autres origines, l'ananas est soumis à la norme générale N° 543/2011.

Norme d'application volontaire

Les expéditeurs peuvent, s'ils le souhaitent, indiquer une catégorie sur les colis de produits. Dans ce cas, la marchandise doit correspondre aux exigences de qualité et de calibre de la norme CEE-ONU FFV-49 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des ananas. Si ce n'est pas le cas, l'expéditeur peut, à titre informatif, indiquer une échelle de calibre à sa convenance.

Code marché : FL.1.2
Code TerreAzur : 122990

CRITERES	CATEGORIE		
	EXTRA	I	II
ASPECT EXTERNE Forme Epiderme Coloration	Aspect frais et ferme, yeux bien développés	Aspect frais et ferme, yeux bien développés	Défauts admis
ASPECT INTERNE	Chair sans défaut	Chair sans défaut	Chair sans défaut majeur
FRAICHEUR/MATURITE	Couronne verte, turgescence. Chair ferme		
DEFAUTS	Pas de défauts sauf très légers, superficiel et ne portant pas atteinte à l'aspect général du produit	Légers défauts de forme, de coloration (y compris brûlures de soleil) et d'épiderme ne dépassant pas 4 % de la surface totale	Défauts plus marqués de forme, de coloration (y compris brûlures de soleil) et d'épiderme ne dépassant pas 8 % de la surface totale
TOLERANCE ET QUALITE	5%	10%	10%

Correspondance calibre/poids

La réglementation définit les échelles de coloration et de calibres suivantes :

Coloration

C1: fruit coloré sur 1/4 de la surface

C2: fruit coloré sur 1/2 de la surface

C3: fruit coloré sur 2/3 de la surface

C4: fruit coloré sur toute la surface

CALIBRAGE IVOIRIEN	POIDS MOYEN DU FRUIT EN KG	NBRE DE PORTIONS DE 200G/FRUITS
A	1,7 à 2,0	7/8
B	1,2 à 1,7	5/6
C	0,9 à 1,2	4
D	0,7 à 0,9	3

CEE - ONU	POIDS MOYEN DU FRUIT EN KG	NBRE DE PORTIONS DE 200G/FRUIT
A5	2,1 à 2,4	9/10
A6	1,8 à 2,1	7/8
A8	1,5 à 1,8	7
B9	1,3 à 1,5	6
B10	1,1 à 1,3	5
C12	0,9 à 1,1	4
C14	0,7 à 0,9	3

Le chiffre suivant la lettre indique le nombre de fruits par colis 60 x 40 cm.

Critères d'achat, qualité et goût

Vérifier que l'ananas est lourd et parfumé. La fraîcheur de l'ananas se juge à la couleur verte des feuilles de la couronne. Le feuillage doit être vert franc, la chair ferme et pour le Cayenne lisse, la couleur de la peau de vert jaune à jaune orangé. Vérifier que l'écorce ne présente pas de taches ou de meurtrissures. L'ananas acheminé par avion a une coloration plus avancée (C3/C4) et plus homogène. La surmaturité se décèle par une couleur plus sombre, les chocs par des taches brunes externes.

Code marché : FL.1.2
Code TerreAzur : 122990

Ananas en RHD

Fruit présent toute l'année, l'ananas plaît par sa saveur, son arôme et son aspect festif. Découpé en tranches (4 dans un ananas moyen-calibre B) avec une partie de sa couronne, il offre de belles portions de dessert.

Durée de vie

Un ananas à maturité est à consommer dans les 2 jours suivant sa réception. Ne pas le stocker en dessous de 12 °C, sinon il brunit et la couronne (ou plumet) se dessèche; sa chair devient alors inconsommable. Le froid est l'ennemi n° 1 de l'ananas. L'ananas craint également la chaleur excessive et les courants d'air qui défraîchissent son plumet.

Code marché : FL.1.71
Code TerreAzur : 102510



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 02/07/2018

BLANCS POIREAUX 3CM PASTEURISES SAVALIA

Référence : 34063
Article : 102510

Marque :



Caractéristiques générales

Descriptif produit

Blancs de poireaux coupés en tronçon de 3cm pasteurisés sous vide sans ajout d'eau ni de conservateurs

Dénomination réglementaire

BLANCS DE POIREAUX 3CM PASTEURISES SOUS VIDE

Etat

Cuit

DLC

3 mois à date de fabrication

Conservation

Conditions de conservation après ouverture

Entre 0°C et 4°C
Au froid, à consommer sous 24h

Conditionnement Sous conditionnement

Carton
Sachet(s)

Poids Net

2.5 KG X 4

Composition

Liste des ingrédients Blancs de poireaux - taux de vert maximum 20%

Constituant(s) principal(aux) Légume

Absence de composants spécifiques Sans féculent - sans sel ajouté - non étiqueté OGM - sans ingrédients ionisés

Conseils de mise en œuvre

Liste des allergènes Peut contenir des traces de céleri

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

- Après ouverture, ne nécessite ni lavage, ni rinçage. Egouttés, les poireaux se **Mise en œuvre** prêtent à de nombreuses mises en œuvre : poêlés, braisés, gratinés...
- Pour la réalisation de flamiches, il est conseillé de les poêler quelques instants avec une matière grasse jusqu'à évaporation (environ 4-5 minutes) pour éviter une présence de jus de cuisson qui viendrait détendre votre appareil.
- Le jus de cuisson contenant sels minéraux et vitamines peut être utilisé pour les sauces, soupes et potages

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	30
kJ	129
Matières grasses (g)	0.3
Dont acides gras saturés (g)	00
Glucides (g)	4
Dont sucres (g)	3
Fibres (g)	2,5
Protéines (g)	1,8
Sel (g)	0.012

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Légumes cuits	10 sur 20

* teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

- Atouts**
prêt à
- Gain de temps et praticité de mise en œuvre : coupé, cuire, ne nécessite ni lavage ni rinçage
 - Souplesse d'utilisation : DLC 3 mois à 0-4 °C
 - Maîtrise du coût portion : sélection de la partie noble du poireau et utilisation possible du jus de cuisson
 - Sécurité alimentaire : respect des normes HACCP
 - Sélectionné et contrôlé selon le cahier des charges Savalia
 - Sain : sans conservateur, sans sel ajouté, pasteurisé, goût préservé

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

	FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT FINI	FT_PF_CRU_COV_107831	
		V01	Page 1/1

OIGNON EN CUBES – BARQUETTE 1Kg

Description du Produit

Type de Produit	Légume frais cru prêt à l'emploi
Code EAN 13	3324330107831
Caractéristiques Organoleptiques	Texture : Ferme et juteuse Couleur : Blanche à jaune clair

Composition	Découpe	Origine
Oignon jaune	Cubes 8*8mm	France - Europe

Additif : Sans conservateur, ni additif, ni gaz

Sans Allergènes

Sans OGM

Conditionnement

Poids Net Unitaire	1Kg	
Emballage	Barquette APET (Conforme au Règlement CE n°1935/2004)	
Etiquetage Unitaire	Dénomination du Produit Composition DLC Numéro de Lot	Poids Net Conditions de conservation Code EAN 13 Code Emballeur : 13027M
Colisage	8 barquettes par colis	Poids Net par colis : 8Kg
Palettisation	40 colis par palette 80*120 50 colis par palette 100*120	

Conservation

D.L.C. *	6 jours
Température de conservation	0°C à +4°C
Critères Microbiologiques	Conformes au Règlement CE 2073/2005

* DLC Totale départ usine

Code marché FL1.50
Code TerreAzur : 152276

Caractéristiques Nutritionnelle (moyenne pour 100g **)

Apport Energétique		142 KJ (34Kcal)		Vitamines		Minéraux	
Protides	1,3g	Eau	89g	Pro-A	0,01mg	Calcium	25mg
Glucides	7,1g	Fibres	2,1g	C	7mg	Magnésium	10mg
Lipides	0,2g			E	0,14mg	Sodium	6mg

** Composition donnée à titre indicatif – Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2008

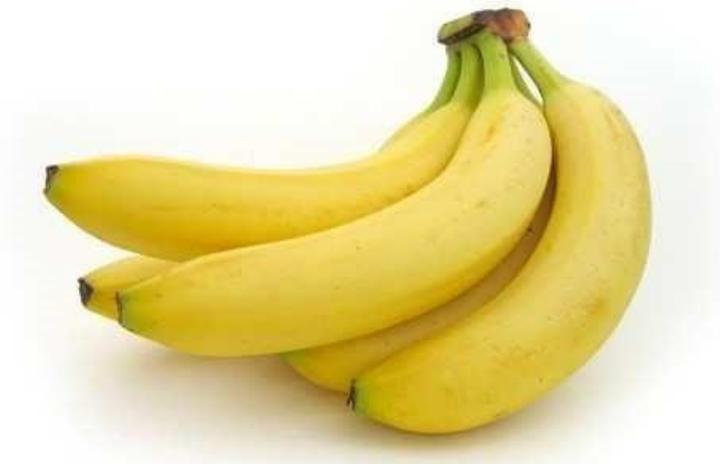
SARL SORAM - ZA Chemin du Barret - 13160 CHATEAURENARD – Tél. 04 90 94 45 90
Fax. 04 90 94 78 81 - info@vitacroc.fr - www.vitacroc.fr

Code marché : FL.1.4
Code TerreAzur : 123468



FICHE TECHNIQUE : BANANE

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

Disponible 12 mois sur 12, la banane est le 4^e produit agricole mondial après le riz, le blé et le maïs. C'est le fruit le plus consommé au monde. Le marché européen de la banane est très combattu. Son approvisionnement se fait en « banane dollar » produite en Équateur, au Costa Rica, au Surinam ou en Colombie et distribuée par les multinationales américaines, puis en banane ACP originaire d'Afrique (Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana et Surinam), des Caraïbes (République dominicaine) et du Pacifique et enfin en banane communautaire issue de Guadeloupe et de Martinique.

Originaire de la vallée de l'Indus, la banane a été découverte par Alexandre le Grand en 327 avant J.-C. Elle n'apparaît en Europe qu'à la fin du XIX^e siècle avec la mise en service des navires à cales réfrigérées.

Code marché : FL.1.4
Code TerreAzur : 123468

C'est une herbe tropicale géante très fragile dont le cycle de vie varie de 10 à 12 mois selon la période. Les bananes sont cueillies vertes encore immatures pour pouvoir être transportées dans les bananiers, des navires spéciaux équipés pour assurer une température minimum de 12 °C.

Une fois arrivées dans la région de consommation, les bananes vont passer, selon la demande, 4 à 8 jours en « mûrisserie », à une température comprise entre 16 et

18 °C. Cette étape en chambre de mûrissage est indispensable : l'apport d'azétyl qui y est réalisé (mélange d'azote 95 % et d'éthylène 5 %) déclenchera le processus de maturation et donnera une couleur jaune spécifique aux bananes sans nuire aux qualités organoleptiques et sans danger pour le consommateur.

Valeurs nutritionnelles

En raison de la présence de ses glucides provenant de la transformation de l'amidon, la banane est un fruit énergétique, apportant 90 kcalories aux 100 g (376 kJoules). La présence de minéraux y est forte, avec notamment le potassium (385 mg), le magnésium (30 mg) et le fer (0,4 mg).

Contrairement aux idées reçues, la banane contient peu de matières grasses, elle ne fait pas grossir et se digère facilement grâce à ses fibres alimentaires présentes en quantités assez élevées (2 g/100 g).

Aliment sain et digeste, la banane participe aussi au maintien des défenses immunitaires grâce à ses apports en vitamines C et B. C'est un fruit complexe.

POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G

ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLES (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
12	0,15	0,04	0,07	0,61	0,28	0,5	0,003	0,023	0,29
11%	5%	3%	4%	4%	6%	28%	6%	8%	2%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

Bien qu'il existe une dizaine de groupes de « banane dessert » commercialisables dans l'Union Européenne, le marché est principalement approvisionné par les variétés du groupe « Cavendish ».

Code marché : FL.1.4
Code TerreAzur : 123468

VARIETE	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
"GRANDE NAINE" ou GIANT CAVENDISH Fruit long, assez courbé, pédoncule moyen.	Amérique centrale / Afrique												
"PETITE NAINE" ou "DWARF CAVENDISH Fruit moyen, courbé, pédoncule moyen.	Canaries / Etats-Unis												
FIGUE SUCREE ou FREYSSINETTE ou BANANE NAINE Fruit de petite longueur, peau fine, lisse, à chaire dorée, dense parfumée et très sucrée.	Afrique - Antilles - Asie												

Les exportations américaines, « banane dollar » sont très largement dominantes. Trois pays, Équateur, Costa Rica et Colombie, fournissent 63 % du marché européen. Les Antilles ne pèsent que 19 %, les pays de la zone ACP (Afrique, Caraïbes, Pacifique) que 18 %.

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché français												

Norme obligatoire

Avant mûrisserie, la banane est régie par l'OCM banane. La banane issue des Antilles est soumise à l'arrêté ministériel 20/11/75 modifié par l'arrêté ministériel 22/08/85. Cette norme définit des catégories Extra, I et II et une échelle de calibre applicable pour tout produit commercialisé.

CRITERES	CATEGORIE		
	EXTRA	I	II
ASPECT EXTERNE Forme Epiderme Coloration	Qualité supérieure. Très légères altérations de l'épiderme.	Légers défauts de forme et d'épiderme.	Défauts de forme et d'épiderme plus importants.
ASPECT INTERNE	Pulpe non affectée		
FRAICHEUR/MATURITE	Doigts fermes au toucher		
TOLERANCE ET QUALITE	5%	10%	10%

Les bananes doivent être épistillées, sans brûlures, sans dommages prononcés liés aux basses températures (frisures), ni meurtrissures affectant la pulpe. Elles ne doivent pas présenter de défauts de coupe marqués.

Code marché : FL.1.4
Code TerreAzur : 123468

Correspondance calibre/poids

Calibre

Il se mesure par la longueur du fruit (le long de la face convexe) et par le grade (épaisseur de la section transversale). La longueur minimale est de 14 cm pour toutes les catégories, sauf pour les bananes produites à Madère, aux Açores, en Algrave, en Crète, en Laconie et à Chypre qui peuvent être commercialisées dans l'Union Européenne avec une longueur inférieure si elles sont classées en catégorie II.

Le grade minimum est de 27 mm pour toutes les catégories.

Une main de banane possède en moyenne de 6 à 8 doigts et pèse environ 1 kg.

Tolérance de calibrage

10 % pour toutes les catégories dans la limite de 1 cm pour la longueur minimale de 14 cm. La longueur est réduite de 1 cm si le pédoncule est égal ou inférieur à 2 cm.

Présentation

Elles sont vendues en mains d'au moins 4 doigts. La présentation en doigts isolés est admise.

Échelle de coloration

Une échelle colorimétrique est utilisée pour définir les différents degrés de maturité (du moins mûr au plus mûr).

1	vert	totallement vert foncé
2	vert clair	totallement vert clair
3	tournant vert	plus vert que jaune
4	tournant jaune	plus jaune que vert
5	jaune à l'extrémité verte	
6	jaune	totallement jaune
7	jaune tigré	avec des taches brunes

Critères d'achat, qualité et goût

À l'achat, la maturité de la banane est déterminée par la coloration du fruit ; les codes 5 et 6 étant recommandés pour une consommation immédiate.

Les mûrisseurs utilisant des codes couleurs avec des nuances parfois différentes, il faut toujours s'assurer que l'on dispose du même code que son partenaire. Les bananes doivent être de couleur franche et homogène, fermes, sans traces brunes.

Il ne faut jamais les stocker en chambre froide à moins de 12 °C. En dessous de cette température, elles griseront et seront de couleur terne, les bananes « frisent ». De même, elles craignent les températures trop élevées (> 20 °C) qui accélèrent la maturation et risquent de faire ramollir leur pulpe.

Code marché : FL.1.4
Code TerreAzur : 123468

Banane en RHD

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.

Durée de vie

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



Marché : FL.1.48
COCUE TerreAzur : 102556

Les Salades Occitanes Date de mise à jour : 07/11/2016 Comminges Crudités Sarl

31220 Martres-Tolosane

MACHE



INGREDIENTS :

100 % Mâche

ORIGINE :

FRANCE

ASPECT :

Livrée entière, lavée et essorée.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

Entre 0° et + 4° C

CONDITIONS D'UTILISATION APRES

OUVERTURE :

A conserver entre 0° et + 4° C et à consommer dans les 48h00 après ouverture du sachet.

CRITERES BACTERIOLOGIQUES :

Micro-organismes aérobies : au stade de la production : m = 500 000/g – M = 5 000 000/g
au stade de la consommation : M = 50 000 000/g

Escherichia coli : m = 10/g – M = 1000/g

Salmonelles : absence dans 25 g

Listeria : absence dans 25 g

OGM / CRITERES CHIMIQUES :

Produit non génétiquement modifié ou non issu de produits génétiquement modifiés.

Produit garanti non ionisé.

Exempt de résidus de pesticides au delà des doses autorisées par la législation en vigueur.

Aucune adjonction de conservateurs ou additifs conformément à la réglementation en vigueur.

SANS ALLERGENES

POIDS NET :

250 G

DATE LIMITE DE CONSOMMATION :

DLC : J+7

CONDITIONNEMENT :

Sachets en fibres de polypropylène transparents thermosoudés

Cartons de 2,5 KG (10 sachets x 250 G)

MODE D'EMPLOI :

Servir avec un assaisonnement au choix

VALEURS

NUTRITIONNELLES

MOYENNES POUR 100 G :

Energie

21 KCal

87,2 KJ

Matières Grasses : 0,4 g

dont acides gras saturés : 0,07 g

Glucides : 1,25 g

dont sucres : 0,6 g

Fibres Alimentaires : 2,12 g

Protéines : 2,02 g

Sel : 0,7 mg

Code marché : FL.1.48
Code TerreAzur : 102556

	FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT FINI	FT_PF_CRU_COV_101464	
		V07	Page 1/1

CAROTTE RONDELLES – SACHET 1Kg

Description du Produit

Composition	Découpe	Origine
Carotte maraîchère	rondelles (e = 3 à 5mm)	France - Europe



Type de Produit	Légume frais cru prêt à l'emploi	
Code EAN 13	33243300101464	
Caractéristiques Organoleptiques	Texture :	Ferme et croquante
	Couleur :	Orange
Additif : Sans conservateur, ni additif, ni gaz		
Allergènes : Sans allergène		
Sans OGM		

Conditionnement

Poids Net Unitaire	1Kg	
Emballage	Sachet polyéthylène (Conforme au Règlement CE n°1935/2004)	
Etiquetage Unitaire	Dénomination du Produit	Poids Net
	Composition	Conditions de conservation
	DLC	Code EAN 13
	Numéro de Lot	Code Emballeur : 13027M
Colisage	10 sachets par colis	Poids Net par colis : 10Kg

Code marché : FL.1.33
Code TerreAzur : 102227

Palettisation	40 colis par palette 80*120 50 colis par palette 100*120
----------------------	---

Conservation

D.L.C. *	6 jours
-----------------	---------

Température de conservation	0°C à +4°C
------------------------------------	------------

Critères Microbiologiques	Conformes au Règlement CE 2073/2005
----------------------------------	-------------------------------------

* DLC Totale départ usine

Caractéristiques Nutritionnelle (moyenne pour 100g **)

Apport Energétique		138KJ (33Kcal)		Vitamines		Minéraux	
Protides	0,8g	Eau	89g	A	7mg	Calcium	30mg
Glucides	6,7g	Fibres	3g	C	10mg	Magnésium	14mg
Lipides	0,3g			E	0,5mg	Sodium	40mg

** Composition donnée à titre indicatif – « Fiches nutritionnelles de référence », document APRIFEL

SARL SORAM - ZA Chemin du Barret - 13160 CHATEAURENARD – Tél. 04 90 94 45 90

Fax. 04 90 94 78 81 - info@vitacroc.fr - www.vitacroc.fr

FICHE TECHNIQUE : CITRON

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

Les quantités de citrons produites en France sont très minimes. La récolte se fait principalement dans la région de Menton et en Corse.

Les importations couvrent la quasi-totalité des besoins du marché hexagonal. L'Espagne est l'origine privilégiée puisqu'elle fournit plus des trois quarts de l'offre en France. L'Argentine, utilisée en contre-saison, complète quasiment la totalité des volumes manquants. Les citrons français et siciliens, dont les volumes sont marginaux sur le marché, alimentent quant à eux un segment haut de gamme.

L'origine du citron est incertaine et serait située sur les contreforts de l'Himalaya indien ou de Chine. Il a commencé à être planté au milieu du XVe siècle. Au XVIIIe siècle, sa propriété antiscorbutique est mise en évidence par le docteur James Lindt de la Royal Navy.

Sa production s'est développée avec les transports maritimes au XIXe siècle.

Valeurs nutritionnelles

Avec un apport énergétique faible et une bonne teneur en vitamine C, en flavonoïdes et en acides organiques, le citron est un allié des régimes hypoénergétiques.

Code marché : FL.1.6
Code TerreAzur : 124937

Norme obligatoire

Le citron est soumis à une norme de commercialisation européenne spécifique définie dans le règlement N° 543/2011. Cette norme définit des catégories extra, I et II et une échelle de calibre applicable pour tout produit commercialisé en Europe.

CATEGORIE	EXTRA	I	II
Forme Coloration	Exempt de défauts	Légers défauts	Défauts plus importants
Epiderme	Très légers défauts	Légers défauts cicatrisés	Ecorce rugueuse Altérations épidermiques cicatrisées
Tolérance de qualité	5%	10%	10%

Correspondance calibre/poids

CALIBRAGE		
CODE CALIBRE	DIAMETRE EN MM	NBRE DE FRUITS AU KILO
0	79-90	Moins de 4
1	72-83	Environ 4
2	68-78	Environ 5
3	63-72	Environ 6
4	58-67	6 à 8
5	53-62	9 à 10
6	48-57	11 à 14
7	45-52	Plus de 14

Critères d'achat, qualité et goût

Privilégier les citrons à peau fine, lisse, fermes, homogènes en forme et en couleur. La teneur en jus sera à contrôler. Très sensibles aux pourritures des agrumes, les citrons dont l'épiderme est endommagé ou marqué évolueront très rapidement. Le Verna, originaire d'Espagne, présent pratiquement toute l'année, est la référence rapport qualité/prix.

Code marché : FL.1.6
Code TerreAzur : 124937

Citron en RHD

Élément indispensable en cuisine, il accompagne judicieusement un grand nombre de plats chauds ou froids, des entrées aux desserts.

Durée de vie

4 à 5 jours dans des conditions de conservation normales (8 à 12 °C, forte humidité).

CAROTTES RAPEES



INGREDIENTS :

100 % carottes de type Karothan ou Nantaise

ORIGINE :

FRANCE

ASPECT :

Lavée à l'eau claire, parée, ébouillée, pelée,
râpée et essorée

Brins de 1,2 mm à 1,6 mm d'épaisseur

CONDITIONS DE CONSERVATION :

Entre 0° et + 4° C

CONDITIONS D'UTILISATION APRES OUVERTURE :

A conserver entre 0° et + 4° C et à consommer
dans les 48h00 après ouverture du sachet.

CRITERES BACTERIOLOGIQUES :

Micro-organismes aérobies : au stade de la production : m = 500 000/g – M = 5 000 000/g
au stade de la consommation : M = 50 000 000/g

Escherichia coli : m = 10/g – M = 1000/g

Salmonelles : absence dans 25 g

Listeria : absence dans 25 g

OGM / CRITERES CHIMIQUES :

Produit non génétiquement modifié ou issu de produits
génétiquement modifiés.

Produit garanti non ionisé.

Exempt de résidus de pesticides au delà des doses autorisées
par la législation en vigueur.

Aucune adjonction de conservateurs ou additifs conformément
à la réglementation en vigueur.

SANS ALLERGENES

POIDS NET :

1 KG

DATE LIMITE DE CONSOMMATION :

DLC : J+7

CONDITIONNEMENT :

Sachets en fibres de polypropylène transparents
thermosoudés

Cartons de 10 KG (10 sachets x 1 KG)

MODE D'EMPLOI :

Servir avec un assaisonnement au choix

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G :

Energie

36,3 KCal

153 KJ

Matières Grasses : 0,26 g

dont acides gras saturés : 0,0592 g

Glucides : 6,6 g

dont sucres : 4,86 g

Fibres Alimentaires : 2,17 g

Protéines : 0,803 g

Sel : 49 mg

Code marché : FL.1.32
Code TerreAzur : 102920

	FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT FINI	FT_PF_CRU_COV_101624	
		V10	Page 1/1

CELERI RAVE RÂPE – SACHET 5Kg

Description du Produit

Légume frais cru prêt à l'emploi

Type de Produit

3324330101624

Code EAN 13

Ingrédient(s)	Découpe	Origine
Céleri Rave	Râpé (\varnothing = 2 à 4 mm)	France - Europe



Caractéristiques Organoleptiques	Texture :	Ferme, non filandreuse
	Couleur :	Beige

Additifs : Antioxydant E330 (acide citrique). Sans gaz

Allergènes : Céleri rave

Sans OGM

Contaminants : Conforme aux règlements CE n°396/2005 et CE n°1881/2006

Conditionnement

Poids Net Unitaire : 5 Kg
Sachet polyéthylène

Emballage : Conforme au Règlement CE n°1935/2004

Etiquetage Unitaire	Dénomination du Produit	Valeurs nutritionnelles
	Ingrédients	Poids Net
	Allergènes	Conditions de conservation et d'utilisation
	Numéro de Lot	Code EAN 13
	DLC	Code Emballeur : 13027M

Colisage : 2 sachets par colis Poids Net par colis : 10Kg

Palettisation	40 colis par palette 80*120 50 colis par palette 100*120
----------------------	---

Code marché : FL.1.35
Code TerreAzur : 102915

Conservation

D.L.C.	J+6 jours *
Température de conservation	0°C à +4°C
Critères Microbiologiques	Conformes au Règlement CE n°2073/2005

* J = Jour départ usine

Valeurs nutritionnelles (moyenne pour 100 g**)

Apport énergétique	154,0 KJ
	36,6 Kcal
Graisses	0,30 g
dont acides gras saturés	73,0 mg
Glucides	5,68 g
dont sucres	1,44 g
Fibres alimentaires	3,20 g
Protéines	1,20 g
Sel***	683,3 mg

** Valeurs données à titre indicatif – Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2013

*** La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement

SAS SORAM - ZA Chemin du Barret - 13160 CHATEAURENARD – Tél. 04 90 94 45

	FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT FINI	FT_PF_CRU_COV_109538	
		V02 12/06/18	Page 1/1

CONCOMBRE RONDELLES NON EPLUCHEES – BARQUETTE 1Kg*8

Description du Produit

Légume frais cru prêt à l'emploi

Type de Produit

Code EAN 13

3324330109538

Caractéristiques Organoleptiques

Texture : Croquante et juteuse
Couleur : Chair vert clair, peau vert foncé

Ingrédient(s)	Découpe	Origine
Concombre	Rondelles (e = 3 à 4mm)	France - Espagne

Additifs : Sans conservateur, ni additif

Allergènes : Peut contenir des traces de céleri

Contaminants : Conforme aux règlements CE n°396/2005 et CE n°1881/2006

Conditionnement

Poids Net Unitaire	1Kg
Emballage	Barquette Conforme au Règlement CE n°1935/2004 Enlever l'emballage avant utilisation
Etiquetage Unitaire	Dénomination du Produit Poids Net Ingrédients Conditions de conservation et d'utilisation Allergènes Code EAN 13 Numéro de Lot Code Emballeur : 13076F DLC
Colisage	8 barquettes par colis Poids Net par colis : 8 Kg
Palettisation	40 colis par palette 80*120 50 colis par palette 100*120

Conservation

D.L.C.	7 jours – Minimum garanti J+5 jours * A utiliser le jour de l'ouverture
Température de conservation	+1°C à +4°C
Critères Microbiologiques	Conformes au Règlement CE n°2073/2005

Code marché : FL.1.39
Code TerreAzur : 102303

* J = Jour départ usine

Valeurs nutritionnelles (moyenne pour 100 g**)

Apport énergétique	48 KJ 11 Kcal	** Valeurs données à titre indicatif – Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 201 7
Graisses	<0,5 g	
dont acides gras saturés	<0,1 g	
Glucides	1,5 g	
dont sucres	1,4 g	
Fibres alimentaires	0,7 g	
Protéines	0,6 g	*** La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement
Sel***	0,02 g	

SAS SORAM – ZAC DU PONT II, 229 avenue de la pomme 13750 PLAN D'ORGON –
Tél. 04 90 94 45 90 Fax. 04 90 94 78 81 - info@vitacroc.fr – www.vitacroc.fr

FICHE TECHNIQUE : LE MELON

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

En Europe, les principaux pays producteurs de melon sont l'Espagne, l'Italie et la France. Les importations françaises de melon représentent un peu moins de la moitié de la production nationale et proviennent surtout d'Espagne et du Maroc. Les productions françaises se concentrent essentiellement dans 5 départements : Hérault, Deux-Sèvres, Vaucluse, Tarn-et-Garonne et Vienne.

D'origine asiatique, la culture du melon s'est étendue à partir de l'Inde et du Proche-Orient. Il fut introduit en France lors des guerres d'Italie à la fin du XVI^e siècle. Sa production commença à se développer dans la région de Narbonne au XVI^e siècle. À la Renaissance en Italie, le type charentais était cultivé par des moines à Cantalupo, résidence des papes en été, d'où son nom de cantaloup.

Valeurs nutritionnelles

Le melon est très riche en eau (près de 90 %), ce qui en fait un fruit particulièrement rafraîchissant.

En moyenne sa valeur énergétique est de 48 kcalories aux 100 g (200 kJoules), mais peut varier sensiblement selon le taux de sucre (10 à 16 %). Il offre une bonne

Code marché : FL.1.11
Code TerreAzur : 131675

Aujourd'hui, le melon est disponible toute l'année. En provenance des Caraïbes (Saint-Domingue, Guadeloupe) par avion, du Sénégal ou des Canaries, les melons de contre-saison assurent une continuité de l'approvisionnement du marché. Depuis peu, certains opérateurs marocains cherchent à se positionner plus précocement (février, mars) avec du melon Charentais vert produit dans le désert saharien.

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché français												

Norme obligatoire

Le melon est soumis à la norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N° 543/2011.

CATEGORIE	I	II
Forme Développement Coloration	Légers défauts	Défauts plus importants
Epiderme	Légers défauts. Légers craquements autour du pédoncule n'atteignant pas la chair et de longueur inférieure à 2 cm	Défaut plus importants. La chair ne devant pas être touchée
Tolérance de qualité	10%	10%

Correspondance calibre/poids

S'ils le souhaitent, les expéditeurs peuvent indiquer une catégorie et/ou un calibre sur les colis de produits. Dans ce cas, la marchandise doit correspondre aux exigences de qualité de la norme CEE-ONU FFV-23 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des melons.

ACCORD INTERPROFESSIONNEL "CALIBRAGE - MELON CHARENTAIS" VALABLE JUSQU'AU 5 DECEMBRE 2014		
CALIBRE	Le poids minimal est de 350 g. Le calibre est obligatoire pour toutes les catégories (I & II) sauf pour les melons « étiquetés et vendus en poids/prix dès le stade de l'expédition »	
	Echelle de calibre retenue	Nbre de fruits
EMBALLAGES 60 X 40 <i>Correspondance grammage/nombre de fruits (mention du nombre de fruits facultative)</i>	350 g inclus à 450 g exclus	21
	450 g inclus à 550 g exclus	18
	550 g inclus à 650 g exclus	15
	650 g inclus à 800 g exclus	15
	800 g inclus à 950 g exclus	12
	950 g inclus à 1150 g exclus	12
	1150 g inclus à 1350 g exclus	11
	1350 g inclus à 1750 g exclus	9
	1750 g et plus	7/8

Norme d'application volontaire

S'ils le souhaitent, les expéditeurs peuvent indiquer une catégorie et/ou un calibre sur les colis de produits. Dans ce cas, la marchandise doit correspondre aux exigences de qualité de la norme CEE-ONU FFV-23 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des melons.

Critères d'achat, qualité et goût

À réception les fruits doivent être :

- de couleur homogène,
- de coloration jaune sur les tranches dans le cas des charentais jaunes. Le parfum qui s'exhale de l'écorce doit être fruité.

Un léger assouplissement de la base du melon, à l'opposé du pédoncule, est également un signe de maturité.

La qualité du melon se juge à :

- la saveur sucrée et les arômes en bouche,
- le parfum,
- l'abondance du jus,
- la texture croquante ou fondante.

Melon en RHD

Le melon de petit calibre est apprécié en restauration collective, car coupé en deux, il constitue une entrée ou un dessert. En restauration commerciale, son utilisation en entrée est très largement privilégiée et mise à profit durant toute la saison.

La période des vacances d'été prive toutefois le melon d'une utilisation plus importante en collectivité, surtout scolaire. Ceci explique le décalage entre sa consommation par les ménages, qui progresse d'année en année et sa place en RHD.

Dans l'ensemble toutefois sa consommation en RHD n'a cessé d'augmenter depuis 2000. Cet engouement est dû à une très nette amélioration de la qualité gustative des fruits (charentais jaunes et verts de début de campagne), à la diversité des calibres disponibles et à sa bonne présentation dans l'assiette.

Durée de vie

Les melons charentais sont répartis en 3 groupes selon leur aptitude à la conservation :

- Les classiques : - de 6 jours de conservation

Code marché : FL.1.11
Code TerreAzur : 131675

- Les intermédiaires : de 6 à 12 jours de conservation
- Les « longue conservation » : + de 12 jours de conservation

Les charentais jaunes, souvent les plus gustatifs, sont pour la plupart des melons de type classique ou intermédiaires. Laissés à une température de 20 °C, ils se conservent 2 à 3 jours après récolte.

À 12 °C, il est possible de le conserver 6 à 10 jours après récolte.

Les « longues conservation » concernent surtout les charentais verts.

Code marché : FL.1.42
Code TerreAzur : 102313



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 23/02/2018

COURGETTES RONDELLES NON EPLUCHEES 5KG

Référence : 27 764
Article : 102 313

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Courgettes découpées en rondelle non épluchées, prêtes à l'emploi Frn 1 : épaisseur des rondelles = 3 à 5 mm Frn 2 : épaisseur des rondelles = 3 mm Frn 3 : épaisseur des rondelles = 5 mm (+/- 1 mm) Frn 4 : épaisseur des rondelles = 2 à 3 mm
Dénomination réglementaire	COURGETTES RONDELLES NON EPLUCHEES 5KG
Etat	Cru
DLC	7 jours
Conservation	Entre 2°C et 4°C
Conditions de conservation après ouverture	Au froid, à utiliser le jour de l'ouverture
Conditionnement	Colis carton ou bac plastique
Sous conditionnement	Barquette ou sachet
Poids Net	5 kg

Composition

Liste des ingrédients Courgettes

Matière première Légume

Absence de composants spécifiques Sans OGM - Sans ingrédient ionisé - Sans conservateur

Code marché : FL.1.42
Code TerreAzur : 102313

Liste des allergènes Peut contenir des traces de céleri

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 23/02/2018

Conseils de mise en œuvre

Mise en œuvre ☐ Pour que les courgettes conservent toute leur fraîcheur, saveur et couleur, veiller à ce que la chaîne du froid ne soit pas interrompue lors de vos dressages

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	17 - 20
kJ	69 - 84,3
Matières grasses (g)	<0,5
Dont acides gras saturés (g)	<0,1
Glucides (g)	1,8 - 2,5
Dont sucres (g)	1,8 - 1,9
Fibres (g)	1,1 - 1,13
Protéines (g)	1,1 - 1,4
Sel (g)	0,01 - 0,02

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Légumes	10 sur 20

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

Code marché : FL.1.42
Code TerreAzur : 102313

Atouts □ Gain de temps et praticité de mise en œuvre : épluché, et découpées en rondelles, ne nécessite ni lavage ni rinçage, prêt à l'emploi

- Un visuel attractif
- Souplesse d'utilisation : DLC 7 jours entre 2 et 4° C
- Maitrise du coût portion : pas de perte à l'utilisation □
Sécurité alimentaire : respect des normes HACCP

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation



Marché : FL.1.27
COCUE TerreAzur : 170420

Les Salades Occitanes

Date de mise à jour : 27/02/2017 Comminges Crudités Sarl

31220 Martres-Tolosane

Ail Rose de Lautrec Label Rouge



INGREDIENTS :

100 % Ail rose de Lautrec Label Rouge

ORIGINE :

FRANCE

ASPECT :

En gousses séparées en chemise

CONDITIONS DE CONSERVATION :

Entre 0° et + 4° C

CONDITIONS D'UTILISATION APRES OUVERTURE :

A conserver entre 0° et + 4° C et à consommer
dans les 48h00 après ouverture du sachet.

CRITERES BACTERIOLOGIQUES :

Micro-organismes aérobies : au stade de la production : m = 500 000/g – M = 5 000 000/g
au stade de la consommation : M = 50 000 000/g

Escherichia coli : m = 10/g – M = 1000/g

Salmonelles : absence dans 25 g

Listeria : absence dans 25 g

OGM / CRITERES CHIMIQUES :

Produit non génétiquement modifié ou non issu de produits
génétiquement modifiés.
Produit garanti non ionisé.

Exempt de résidus de pesticides au delà des doses autorisées
par la législation en vigueur.
Aucune adjonction de conservateurs ou additifs conformément
à la réglementation en vigueur.

SANS ALLERGENES

POIDS NET :

1 KG

DATE LIMITE DE CONSOMMATION :

DLC : J+7

CONDITIONNEMENT :

Sachets en fibres de polypropylène
transparents thermosoudés
Vente à la pièce de 1 Kg

MODE D'EMPLOI :

Accompagne la suite culinaire désirée

VALEURS

NUTRITIONNELLES

MOYENNES POUR 100 G :

Energie

133 KCal

557 KJ

Matières Grasses : 0,5 g

dont acides gras saturés : 0,10 g

Glucides : 24,5 g

dont sucres : 1 g

Fibres Alimentaires : 3 g

Protéines : 7 g

Sel : 0,4 g

Code marché : FL.1.27

Code TerreAzur : 170420



COEUR DE SCAROLE 500G X8 SAVALIA

Référence : 49885

Article : 102904

Marque :



Caractéristiques générales

Descriptif produit

Feuilles de cœur de scarole, coupe 30-40 mm, 60 % de taux de jaune minimum / 40 % de taux de vert clair-Tolérance pour une présence de vert foncé. Prêt à l'emploi

Dénomination réglementaire

Etat COEUR DE SCAROLE 500G X 8 SAVALIA

DLC Cru

Conservation 6 jours à date de fabrication

Conditions de conservation après ouverture

Entre 1°C et 4°C
Au froid, à consommer sous 24h

Conditionnement

Sachet(s)

Poids Net

500g X 8

Liste des ingrédients 100 % scarole

Constituant(s) principal(aux) Légume

Absence de composants spécifiques Sans sel ajouté - Non étiqueté OGM - Sans ingrédients ionisés - sans conservateur

Liste des allergènes Peut contenir des traces de céleri

Conseils de mise en œuvre

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Mise en œuvre Maintenir la chaîne du froid avant et après l'ouverture afin de préserver au mieux toutes les qualités gustatives et visuelles : fraîcheur, couleur, goût...

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	15
kJ	60
Matières grasses (g)	0.2
Dont acides gras saturés (g)	0.05
Glucides (g)	0.3
Dont sucres (g)	0.23
Fibres (g)	3,1
Protéines (g)	1,3
Sel (g)	0.05

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Crudités de légumes	10 sur 20 minimum

Données pouvant varier selon la saison, source Ciqual 2018

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

- Atouts** □ Gain de temps et praticité de mise en œuvre : paré, ne nécessite ni lavage ni rinçage
- Maîtrise du coût portion : Pas de perte à l'utilisation
 - Sécurité alimentaire : déjà lavé, en sachet plastique, minimise les risques de contamination, respect des normes HACCP

Code marché : FL.1.63
Code TerreAzur : 102904

- Sélectionné et contrôlé selon le cahier des charges Savalia
- Sain: sans conservateur (conformément à la réglementation en vigueur)

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

	FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT FINI	FT_PF_SAL_COV_100238	
		V10 15/01/2021	Page 1/1

ENDIVE COUPEE – SACHET 1Kg

Description du Produit

Type de Produit	Légume frais cru prêt à l'emploi
Code EAN 13	3324330100238
Caractéristiques Organoleptiques	Texture : Ferme et croquante
	Couleur : Blanche

Ingrédient(s)	Découpe	Origine
Endive	Emincé 10 à 30 mm	France - Belgique

Additifs : Antioxydant E300 (acide ascorbique), conditionné sous atmosphère protectrice

Allergènes : Peut contenir du CELERI

Contaminants : Conforme aux règlements CE n°396/2005 et CE n°1881/2006

Conditionnement

Poids Net Unitaire	1Kg	
Emballage	Sachet	
	Conforme au Règlement CE n°1935/2004 Enlever l'emballage avant utilisation	
Etiquetage Unitaire	Dénomination du Produit	Poids Net
	Ingrédients	Conditions de conservation et d'utilisation
	Allergènes	Code EAN 13
	Numéro de Lot	Code Emballeur : 13076F
	DLC	
Colisage	8 sachets par colis	Poids Net par colis : 8,0 Kg
Palettisation	40 colis par palette 80*120	
	50 colis par palette 100*120	

Conservation

D.L.C.	8 jours – Minimum garanti J+5 jours * A utiliser le jour de l'ouverture
--------	--

Code marché : FL.1.44
Code TerreAzur : 131497

Température de conservation	+1°C à +4°C
Critères Microbiologiques	Conformes au Règlement CE n°2073/2005

* J = Jour départ usine

Valeurs nutritionnelles (moyenne pour 100 g**)

Apport énergétique	88 KJ 21 Kcal	** Valeurs données à titre indicatif – Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2017
Graisses	<0,5 g	
dont acides gras saturés	<0,1 g	
Glucides	3,2 g	
dont sucres	2,2 g	
Fibres alimentaires	1 g	
Protéines	1,1 g	*** La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement
Sel***	<0,01 g	

SAS SORAM – ZAC DU PONT II, 229 avenue de la pomme 13750 PLAN D'ORGON

Tél. 04 90 94 45 90 Fax. 04 90 94 78 81 - info@vitacroc.fr – www.vitacroc.fr

	FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT FINI	FT_PF_CRU_COV_110589	
		V04 14/08/19	Page 1/1

PATATE DOUCE CUBE– SACHET 5Kg

Description du Produit

	Légume frais cru prêt à l'emploi
Type de Produit	
Code EAN 13	3324330110589
Caractéristiques Organoleptiques	Texture : Ferme Couleur : Orange

Ingrédient(s)	Découpe	Origine
Patate douce	Cubes 10*10 mm	France - Espagne Israël – Etats Unis

Additifs : Sans conservateur, ni additif

Allergènes : Peut contenir des traces de céleri

Contaminants : Conforme aux règlements CE n°396/2005 et CE n°1881/2006

Conditionnement

Poids Net Unitaire	5Kg	
Emballage	Sachet Conforme au Règlement CE n°1935/2004 Enlever l'emballage avant utilisation	
Etiquetage Unitaire	Dénomination du Produit Ingrédients Allergènes Numéro de Lot DLC	Poids Net Conditions de conservation et d'utilisation Code EAN 13 Code Emballeur : 13076F
Colisage	2 sachets par colis	Poids Net par colis : 10,0 Kg
Palettisation	40 colis par palette 80*120 50 colis par palette 100*120	

Conservation

D.L.C.	7 jours – Minimum garanti J+5 jours * A utiliser le jour de l'ouverture
Température de conservation	+1°C à +4°C
Critères Microbiologiques	Conformes au Règlement CE n°2073/2005

Code marché : FL.1.53
Code TerreAzur : 133923

* J = Jour départ usine

Valeurs nutritionnelles (moyenne pour 100 g**)

Apport énergétique	365 KJ 86 Kcal
Graisses	<0,5 g
dont acides gras saturés	<0,1 g
Glucides	18,3 g
dont sucres	5,6 g
Fibres alimentaires	2,9g
Protéines	1,5 g
Sel***	0,1 g

** Valeurs données à titre indicatif – Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2017

*** La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement

SAS SORAM – ZAC DU PONT II, 229 avenue de la pomme 13750 PLAN D'ORGON

–

Tél. 04 90 94 45 90 Fax. 04 90 94 78 81 - info@vitacroc.fr – www.vitacroc.fr

	FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT FINI	FT_PF_CRU_COV_107824	
		V04 07/12/15	Page 1/1

CAROTTE CUBE – BARQUETTE 1Kg

Description du Produit

Légume frais cru prêt à l'emploi

Type de Produit

Code EAN 13 3324330107824

Ingrédient(s)	Découpe	Origine
Carotte maraîchère	Cubes 8*8mm	France - Espagne



Caractéristiques Organoleptiques

Texture : Ferme et croquante
Couleur : Orange

Additifs : Sans conservateur, ni additif

Allergènes : Peut contenir des traces de céleri

Contaminants : Conforme aux règlements CE n°396/2005 et CE n°1881/2006

Conditionnement

Poids Net Unitaire

1Kg

Emballage

Barquette

Conforme au Règlement CE n°1935/2004

Etiquetage Unitaire

Dénomination du Produit	Valeurs nutritionnelles
Ingrédients	Poids Net
Allergènes	Conditions de conservation et d'utilisation
Numéro de Lot	Code EAN 13
DLC	Code Emballeur : 13076F

Colisage

8 barquettes par colis Poids Net par colis : 8,0 Kg

Palettisation

40 colis par palette 80*120
50 colis par palette 100*120

Conservation

D.L.C.	7 jours – Minimum garanti J+5 jours * A utiliser le jour de l'ouverture
Température de conservation	+1°C à +4°C
Critères Microbiologiques	Conformes au Règlement CE n°2073/2005

* J = Jour départ usine

Valeurs nutritionnelles (moyenne pour 100 g**)

Apport énergétique	153,0 KJ 36,3 Kcal	** Valeurs données à titre indicatif – Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2013
Graisses	0,26 g	
dont acides gras saturés	59,2 mg	
Glucides	6,60 g	
dont sucres	4,86 g	
Fibres alimentaires	2,17 g	
Protéines	0,80 g	
Sel***	124,5 mg	*** La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 16/02/2018

Composi



PDT PAST LAMELLES 4KG X3 SAVALIA

Référence : 33878

Article : 159394

Marque :



Caractéristiques générales

Descriptif produit

Pommes de terre coupées en lamelle de 6mm d'épaisseur
Pasteurisées sans ajout de conservateurs et conditionnées sous vide

Dénomination réglementaire

Etat POMMES DE TERRE PASTEURISEES LAMELLES 4KG X 3 SAVALIA SOUS VIDE

DLC Cuit

Conservation 70 jours à date de fabrication

Conditions de conservation après ouverture

Entre 0°C et 7°C
Au froid, à consommer sous 3 jours

Conditionnement Sous conditionnement

Carton
Sachet(s)

Poids net

4 KG X 3

Liste des ingrédients

100% Pommes de terre

Constituant(s) principal(aux)

Pommes de terre

Absence de composants spécifiques

Sans sel ajouté - Sans sucre ajouté - Non étiqueté OGM - Sans ingrédients ionisés - Sans conservateur

Liste des allergènes

Aucun

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Conseils de mise en œuvre

Mise en œuvre Après ouverture, ne nécessite aucun rinçage. Multiples modes de préparation possibles : Four à vapeur : +/- 5 minutes, Sauteuse/ poêlage : +/- 8 minutes, Eau bouillante : +/- 5 minutes, Micro-ondes : +/- 4 minutes à 700 watts. Telles quelles en salade. Déconseillé en friteuse.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	70
	kJ 296
Matières grasses (g)	0
Dont acides gras saturés (g)	0
Glucides (g)	14.5
Dont sucres (g)	1.0
Fibres (g)	3.0
Protéines (g)	1.5
Sel (g)	0,05

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Féculent	10 sur 20

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

- Atouts** □ Gain de temps et praticité de mise en œuvre : pasteurisé, prêt à assembler ou à remettre en température, sans aucun rinçage
- Souplesse d'utilisation : DLC 10 semaines à 0-7°C
 - Maîtrise des coûts portion : pas de perte à l'utilisation
 - Sécurité alimentaire : respect des normes HACCP
 - Sélectionnées et contrôlées selon cahier des charges Savalia
 - Sans conservateur, goût préservé

Code marché : FL.1.68
Code TerreAzur : 159394

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Code marché : FL.1.16
Code TerreAzur : 139583



FICHE TECHNIQUE : PECHE ET NECTARINE

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

En général la saison des pêches et nectarines françaises débute en juin par les variétés les plus précoces dans les Pyrénées-Orientales. Les fruits arrivent ensuite à maturité dans les autres départements du Languedoc-Roussillon, puis viennent la Provence, la région Rhône-Alpes et, pour finir, le Sud-Ouest. Les Pyrénées-Orientales, les Bouches-du-Rhône, la Drôme et le Gard représentent plus des trois quarts de la production nationale. Les importations de pêches et de nectarines avoisinent le tiers de la production nationale. Elles proviennent, pour la quasi-totalité, d'Espagne qui débute sa campagne en mai.

Ce fruit est originaire de Chine où il poussait à l'état naturel il y a plus de 2000 ans. Les pêches ne prendront leur essor qu'aux XVe et XVIe siècles avec notamment la présence dans le jardin fruitier du Roi Soleil de quelque 33 variétés, dont la célèbre « Téton de Vénus ».

La pêche reste un des fruits les plus fragiles, nécessitant des soins attentifs tout au long de sa commercialisation. Pour assurer une saveur optimale, elle est cueillie à

Code marché : FL.1.16
Code TerreAzur : 139583

un stade très proche de la maturité. Son expédition se fait impérativement sous température dirigée.

Terminologie

Pêche, nectarine, brugnon et pavie sont 4 fruits issus de la même espèce. Leurs dénominations sont liées à leurs caractéristiques externes ou internes. La pavie, initialement destinée à la transformation peut, occasionnellement, se rencontrer sur le marché du frais.

L'espèce pêche

Peau				
Noyau	Duveteuse		Lisse	
Libre	Pêche vraie	chair blanche	Nectarine	chair blanche
		chair jaune		chair jaune
Adhérent	Pavie	chair jaune	Brugnon	chair blanche
				chair jaune

Valeurs nutritionnelles

Avec un apport énergétique de 40 kcalories (167 kJoules), la pêche se situe parmi les fruits modérément caloriques. L'apport vitaminique de la pêche est très varié. Les vitamines du groupe B sont bien représentées, en particulier B3 et B5, ainsi que la vitamine E. La vitamine C (dont l'action est améliorée grâce aux pigments flavonoïdes) atteint un taux très honorable pour un fruit d'été. Intéressante également, la provitamine A (ou carotène), en particulier pour les fruits à chair jaune. Les minéraux sont moyennement abondants : potassium, phosphore, magnésium et fer. Les fibres enfin (2 g/100 g), sont constituées en bonne partie par des pectines. Durant la maturation, les pectines passent du stade de protopectines insolubles, à celui de pectines et pectinates solubles. La chair de la pêche qui était ferme devient tendre et moelleuse. Ce processus se produit habituellement sur l'arbre. Il peut aussi avoir lieu en partie après la récolte, à condition que le fruit n'ait pas été cueilli trop précocement.

POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLÉS (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
7	0,5	0,02	0,05	1	0,16	0,02	-	0,016	0,5
6%	17%	2%	3%	7%	3%	1%	-	5%	4%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

Pendant une campagne, c'est-à-dire de l'entrée en production de la variété la plus précoce à la fin de la récolte de la plus tardive, se succèdent au minimum 80 variétés à 10/15 jours d'intervalle. Chacune des zones de production françaises offre donc pendant la période de commercialisation un matériel végétal très riche. Aujourd'hui, si certaines variétés se distinguent par leur qualité exceptionnelle, toutes les autres offrent un bon potentiel gustatif. Au fournisseur de jouer sur la gamme variétale pour proposer à son client selon le type et la zone de production, la variété optimale du moment.

Code marché : FL.1.16
Code TerreAzur : 139583

Norme obligatoire

La pêche est soumise à une norme de commercialisation européenne spécifique définie dans le règlement N° 543/2011. Cette norme définit des catégories Extra, I et II et une échelle de calibre applicable pour tout produit commercialisé en Europe.

CATEGORIES	EXTRA	I	II
Forme, coloration et développement	Typiques de la variété Pruine présente	Légers défauts	Défauts plus importants
Défaut d'épiderme	Très légères altérations	Défauts allongés : 1 cm Autres défaut : 0.5 cm ²	Défauts allongés : 2 cm Autres défauts : 1.5 cm ²
Autres défauts	Néant	Noyaux fendus exclus Pulpe sans détérioration	Noyaux fendus (10%) Pulpe sans défauts majeurs
Tolérance de qualité	5 % de I	10 % de II	10 % marchands

Correspondance calibre/poids

CALIBRAGE :				
GRAMMAGE DES FRUITS	NOMBRE DE FRUITS AU KG	CIRCONFERENCE	DIAMETRE	CODE
250 g et plus	4 et moins	28 cm et plus	90 mm et plus	AAAA
De 180 à 250 g	4 à 5	25-28 cm	80-90 mm	AAA
De 180 g à 160 g	5 à 6	23-25 cm	73-80 mm	AA
De 160 à 140 g	6 à 7	21-23 cm	67-73 mm	A
De 140 g à 120 g	7 à 8	19-21 cm	61-67 mm	B
120 g à 100 g	8 à 10	17,5-19 cm	56-61 mm	C
100 g et moins			51-56 mm	D

Tolérance : 10 % de calibres voisins

Le calibre minimal admis pour la catégorie Extra est de 56 mm de diamètre (calibre C).

Pour les catégories I et II, le calibre minimum est de 51 mm (calibre D). Le calibre D n'est pas autorisé durant la période du 1er juillet au 31 octobre. Le calibrage est obligatoire pour toutes les catégories. La norme spécifique interdit la commercialisation des fruits dont le taux de sucre est inférieur à 8 % brix. Les accords interprofessionnels Interfel, mis en place depuis plusieurs années, ont notamment pour objectif d'améliorer la qualité des fruits et légumes. Il existe un

Code marché : FL.1.16
Code TerreAzur : 139583

accord qui s'applique aux pêches et nectarines produites en France. Valable jusqu'en mars 2015, il stipule qu'il est interdit de commercialiser les fruits de calibre D avant le 30 juin. En conséquence, la commercialisation du calibre D pour les pêches produites en France est impossible dans l'hexagone. Attention, il s'agit d'accords interprofessionnels français. Ils ne sont pas systématiquement reconduits d'une année sur l'autre. Pour mettre à jour cette information, consulter le site www.fruits-et-legumes.net.

Critères d'achat, qualité et goût

À réception, les fruits doivent être proches de la maturité, turgescents, de forme régulière. Leur coloration sera étendue et vive, la chair juteuse. Prendre garde aux fruits flétris, aux couleurs ternes, aux noyaux fendus, à la chair cotonneuse (stockage en frigo longue durée) ou trop ferme (croquante). Le contrôle de la maturité en production nécessite une récolte du fruit au moment le plus adapté. Tous les fruits d'un arbre n'évoluant pas au même rythme, il est nécessaire d'effectuer plusieurs passages dans un verger. Cette pratique garantit une fermeté homogène des fruits dans un même colis. Contrôler ce critère est fondamental. Par ailleurs, éviter les fruits triangulaires qui sont souvent situés au coeur de l'arbre et donc moins bien exposés. En général, les calibres les plus gustatifs sont A et AA bien que peu adaptés à la restauration car trop gros.

Certains fruits comportent une petite excroissance pointue au niveau de l'apex appelée mucron. Cette dernière, si elle n'est en rien un signe de non qualité, confère au produit une plus grande fragilité. Actuellement, la majeure partie des variétés plantées en France sont exemptes de mucron.

À réception, séparer les lots selon la maturité et mettre en chambre froide, si l'équipement le permet, sinon laisser en resserre fraîche.

En RHD Les techniques d'affinage donnent de très bons résultats sur les pêches et nectarines. La mise en place de ce système nécessite une parfaite entente entre le fournisseur et le client qui doit notamment prévoir à l'avance avec précision les volumes qui seront nécessaires et le délai entre la livraison et la consommation. Si ces conditions sont remplies, il sera tout à fait possible de proposer au consommateur un fruit dont la maturité est idéale et le goût satisfaisant. Les pêches et nectarines, sensibles aux chocs, sont à manipuler avec précaution.

Pêche - Nectarine en RHD

C'est le fruit de saison par excellence qui doit répondre aux attentes « plaisir » du convive. Malheureusement pour beaucoup de collectivités territoriales, scolaires notamment, la meilleure période se situe... au moment des vacances. Ce qui explique que l'ensemble des fruits à noyau ne représente qu'un peu plus de 5 % des volumes consommés en restauration collective. Les fruits à chair blanche, sûrement précédés par leur réputation de meilleure qualité gustative, représentent les 3/4 des volumes consommés en RHD. Les enfants, qui n'aiment pas la peau duveteuse de la pêche, préfèrent la nectarine ou le brugnion, généralement plus doux et à peau lisse. À noter également une moindre fragilité des nectarines et brugnions par rapport aux pêches.

Code marché : FL.1.16
Code TerreAzur : 139583

Le critère primordial conditionnant le succès de ce fruit auprès du consommateur est la maturité trop souvent jugée aléatoire.

Le fruit est principalement consommé en l'état, mais il peut être utilisé, lorsqu'il est trop mûr ou manque de saveur, en compote, salade de fruits et sabayon. Il se marie bien avec le canard. Servies à température ambiante, les pêches et nectarines expriment pleinement leurs arômes.

Durée de vie

Lorsqu'elles sont à maturité de consommation, les pêches et les nectarines ont une durée de vie qui ne dépasse pas 24 heures à 20 °C. Si elles sont conservées à 6-8 °C, leur évolution sera ralentie. Dans ce cas, cette durée de vie est de 2 jours.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 28/06/2018

Composit



LAITUE ICEBERG LANIERES 500G X8 SAVALIA

Référence : 34885

Article : 102553

Marque :



Caractéristiques générales

Descriptif produit

Laitue iceberg découpée en lanières 10mm, ayant subi une étape de lavage-désinfection conforme aux prescriptions du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène des végétaux crus prêts à l'emploi en vigueur, prêt à l'emploi

Dénomination réglementaire

LAITUE ICEBERG LANIERES 500G X 8 SAVALIA

Etat

Cru

DLC

7 jours à date de fabrication

Conservation

Conditions de conservation après ouverture

Entre 1°C et 4°C
Au froid, à consommer sous 24h

Conditionnement

Sachet(s)

Poids Net

500g X 8

Liste des ingrédients

Constituant(s) principal(aux)

Légume

Absence de composants spécifiques

Non étiqueté OGM - sans ingrédient ionisé - Sans conservateur

Liste des allergènes

Peut contenir des traces de céleri

100 % laitue iceberg

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Conseils de mise en œuvre

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Mise en œuvre Maintenir la chaîne du froid avant et après l'ouverture afin de préserver au mieux toutes les qualités gustatives et visuelles : fraîcheur, couleur, goût...

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	18
kJ	75
Matières grasses (g)	0.2
Dont acides gras saturés (g)	0.02
Glucides (g)	2.5
Dont sucres (g)	1.5
Fibres (g)	1,2
Protéines (g)	1
Sel (g)	0.02

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Crudités de légumes	10 sur 20 minimum

Données pouvant varier selon la saison, source Ciqual 2018

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

- Atouts** □ Gain de temps et praticité de mise en œuvre : paré, coupé en lanières, ne nécessite ni lavage ni rinçage
- Maitrise du coût portion : Pas de perte à l'utilisation
 - Sécurité alimentaire : déjà lavé, en sachet plastique, minimise les risques de contamination, respect des normes HACCP
 - Sain: sans conservateur (conformément à la réglementation en vigueur)

Code marché : FL.1.62
Code TerreAzur : 152668

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation



Composi

TerreAzur
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 18/06/2014



POMMES CUBES CUITES

Référence : 33731

Article : 133199

Caractéristiques générales

Descriptif produit

Dénomination réglementaire Pommes découpées en cubes de 12*12mm, cuites, conditionnées sous vide sans ajout d'eau ou de conservateur

Etat Pomme cube cuite sous vide

DLC Cuit

Conservation 3 mois au départ du fournisseur

Conditions de conservation après ouverture

Température ambiante
Au froid, à consommer sous 3 jours

Conditionnement
Sous conditionnement

Carton
Sachet(s) plastique

Poids Net

3 KG X 4

Liste des ingrédients Pomme (France) 100% ; Acidifiant: acide citrique < 0,04% ; Antioxydant: acide ascorbique < 0,03%

Constituant(s) principal(aux)

Fruit

Absence de composants spécifiques

Sans sucre ajouté - sans OGM - sans ingrédient ionisé

Liste des allergènes

Aucun

Conseils de mise en œuvre

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

- Mise en œuvre** □ Produit pouvant être consommé tel quel.
- Sa légère fermeté permet de le retravailler en poêlage avec une garniture, une entrée ou un dessert.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	51
	kJ
	213
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras saturés (g)	<0.5
Glucides (g)	11.7
Dont sucres (g)	10.9 +/- 2.4
Fibres (g)	2.1 +/- 0.7
Protéines (g)	<0.5
Sel (g)	<0.02

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Dessert de fruits <20g sucres simples	Sans limitation de fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

- Atouts** □ Gain de temps et praticité de mise en œuvre : cuit, prêt à assembler ou à remettre en température, ne nécessite ni lavage ni rinçage, coupé
- Souplesse d'utilisation : DLC 3 mois à température ambiante
 - Maitrise du coût portion : pas de perte à l'utilisation □ Sécurité alimentaire : respect des normes HACCP
 - Sain et naturel : cuisson douce (pasteurisation), sans conservateur, sans sucre ajouté. Goût préservé

Code marché : FL.1.72
Code TerreAzur : 159251

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation



Marché : FL.1.61
Cocue PierreAzur : 134039

Les Salades Occitanes Date de mise à jour : 06/11/2014 Comminges Crudités Sarl

31220 Martres-Tolosane

FRISEE

INGREDIENTS :

100 % coeur de frisée
Taux blanc 30 à 60 % selon la saison

ORIGINE :

C.E.E.

ASPECT :

Livrée parée, coupée, lavée et essorée.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

Entre 0° et + 4° C

CONDITIONS D'UTILISATION APRES OUVERTURE :

A conserver entre 0° et + 4° C et à consommer
dans les 48h00 après ouverture du sachet.

CRITERES BACTERIOLOGIQUES :

Micro-organismes aérobies : au stade de la production : m = 500 000/g – M = 5 000 000/g
au stade de la consommation : M = 50 000 000/g

Escherichia coli : m = 10/g – M = 1000/g

Salmonelles : absence dans 25 g

Listeria : absence dans 25 g

OGM / CRITERES CHIMIQUES :

Produit non génétiquement modifié ou issu de produits
génétiquement modifiés.

Produit garanti non ionisé.

Exempt de résidus de pesticides au delà des doses autorisées
par la législation en vigueur.

Aucune adjonction de conservateurs ou additifs conformément
à la réglementation en vigueur.

SANS ALLERGENES



POIDS NET :

500 G

DATE LIMITE DE CONSOMMATION :

DLC : J+9

CONDITIONNEMENT :

Sachets en fibres de polypropylène
transparentes thermosoudés
Cartons de 4 KG (8 sachets x 500 G)

MODE D'EMPLOI :

Servir avec un assaisonnement au choix

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G :

Energie

15,5 KCal

65,3 KJ

Matières Grasses : 0,1 g

dont acides gras saturés : 0,0182 g

Glucides : 2,31 g

dont sucres : 1,7 g

Fibres Alimentaires : 1,3 g

Protéines : 0,7 g

Sel : 13,6 mg

Code marché : FL.1.61
Code TerreAzur : 134039

	FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT FINI	FT_PF_CRU_COV_109408	
		V03 14/11/17	Page 1/1

CELERI BRANCHE EMINCE – BARQUETTE 1Kg

Description du Produit

Légume frais cru prêt à l'emploi

Type de Produit

3324330109408

Code EAN 13

Ingrédient(s)	Découpe	Origine
Céleri Branche	Emincé (e = 2 à 4 mm)	France – Espagne



Caractéristiques Organoleptiques

Texture : Ferme et fibreuse

Couleur : Vert clair à vert foncé

Additifs : Sans conservateur, ni additif**Allergènes** : Céleri branche**Contaminants** : Conforme aux règlements**Conditionnement**

Poids Net Unitaire	1Kg	
Emballage	Barquette Conformes au Règlement CE n°1935/2004 Enlever l'emballage avant utilisation	
Etiquetage Unitaire	Dénomination du Produit Ingrédients Allergènes Numéro de Lot DLC	Poids Net Conditions de conservation et d'utilisation Code EAN 13 Code Emballeur : 13076F
Colisage	8 barquettes par colis	Poids Net par colis : 8Kg

Code marché : FL.1.34

Code TerreAzur : 102245

Palettisation	40 colis par palette 80*120 50 colis par palette 100*120
----------------------	---

Conservation

D.L.C.	7 jours – Minimum garanti J+5 jours * A utiliser le jour de l'ouverture
Température de conservation	+1°C à +4°C
Critères Microbiologiques	Conformes au Règlement CE n°2073/2005

* J = Jour départ usine

Valeurs nutritionnelles (moyenne pour 100 g)**

Apport énergétique	92 KJ	** Valeurs données à titre indicatif – Table de compc nutritionnelle des aliments Ciqua 201 6
	22 Kcal	
Graisses	<0,5 g	
dont acides gras saturés	<0,1 g	
Glucides	3,6 g	
dont sucres	1,3 g	
Fibres alimentaires	1,8 g	*** La teneur en sel est exclusivement due présence de sodium présent naturellement à la
Protéines	0,7 g	

Sel***

0,2 g

SAS SORAM – ZAC DU PONT II, 229 avenue de la pomme 13750 PLAN D'ORGON –
Tél. 04 90 94 45 90 Fax. 04 90 94 78 81 - info@vitacroc.fr – www.vitacroc.fr

	FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT FINI	FT_PF_CRU_COV_011350	
		V05	Page 1/1

POIREAU EMINCE – SACHET 1Kg

Description du Produit

Légume frais cru prêt à l'emploi

Type de Produit

Code EAN 13

3324330011350

Ingrédient(s)	Découpe	Origine
Poireau	émincé (e = 2 à 6mm)	France - Europe



Caractéristiques Organoleptiques
Texture : Ferme et croquante
Couleur : Vert à blanc

Additifs : Sans conservateur, ni additif, ni gaz

Allergènes : Peut contenir des traces de céleri

Sans OGM

Contaminants : Conforme aux règlements CE n°396/2005 et CE n°1881/2006

Conditionnement

Poids Net Unitaire 1Kg

Emballage

Conditionnement machine : Sachet polypropylène
Conditionnement manuel : Sachet polyéthylène
Conformes au Règlement CE n°1935/2004

Etiquetage Unitaire

Dénomination du Produit	Valeurs nutritionnelles
Ingrédients	Poids Net
Allergènes	Conditions de conservation et d'utilisation
Numéro de Lot	Code EAN 13
DLC	Code Emballeur : 13027M

Colisage

10 sachets par colis Poids Net par colis : 10Kg

Palettisation

40 colis par palette 80*120
50 colis par palette 100*120

Conservation

D.L.C.	J+6 jours *
Température de conservation	0°C à +4°C
Critères Microbiologiques	Conformes au Règlement CE n°2073/2005

* J = Jour départ usine

Valeurs nutritionnelles (moyenne pour 100 g**)

Apport énergétique	122,0 KJ	** Valeurs données à titre indicatif – Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2013
	29,2 Kcal	
Graisses	0,28 g	*** La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement
dont acides gras saturés	46,3 mg	
Glucides	3,35 g	
dont sucres	3,35 g	
Fibres alimentaires	2,46 g	
Protéines	2,08 g	
Sel***	28,4 mg	

SAS SORAM - ZA Chemin du Barret - 13160 CHATEAURENARD – Tél. 04 90 94 45



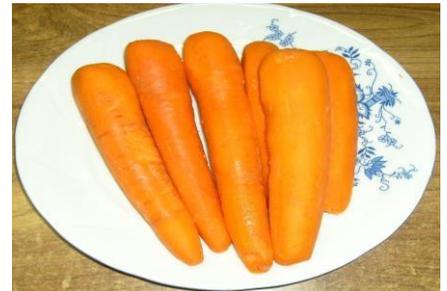
Code TerreAzur : 102907



Les Salades Occitanes Date de mise à jour : 06/11/2014 Comminges Crudités Sarl

31220 Martres-Tolosane

CAROTTES EBOUTTEES



INGREDIENTS :

100 % carottes de type Karothan ou Nantaise

ORIGINE :

FRANCE

ASPECT :

Lavée à l'eau claire, parée, éboutée et pelée

CONDITIONS DE CONSERVATION :

Entre 0° et + 4° C

CONDITIONS D'UTILISATION APRES OUVERTURE :

A conserver entre 0° et + 4° C et à consommer dans les 48h00 après ouverture du sachet.

CRITERES BACTERIOLOGIQUES :

Micro-organismes aérobies : au stade de la production : m = 500 000/g – M = 5 000 000/g
au stade de la consommation : M = 50 000 000/g

Escherichia coli : m = 10/g – M = 1000/g

Salmonelles : absence dans 25 g

Listeria : absence dans 25 g

OGM / CRITERES CHIMIQUES :

Produit non génétiquement modifié ou issu de produits génétiquement modifiés.

Produit garanti non ionisé.

Exempt de résidus de pesticides au delà des doses autorisées par la législation en vigueur.

Aucune adjonction de conservateurs ou additifs conformément à la réglementation en vigueur.

SANS ALLERGENES

POIDS NET :

5 KG

DATE LIMITE DE CONSOMMATION :

DLC : J+7

CONDITIONNEMENT :

Sachets en fibres de polypropylène transparents thermosoudés

Cartons de 10 KG (2 sachets x 5 KG)

MODE D'EMPLOI :

Prêt pour la cuisson.

Peut être aussi râpé ou découpé.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G :

Energie

36,3 KCal

153 KJ

Matières Grasses : 0,26 g

dont acides gras saturés : 0,0592 g

Glucides : 6,6 g

dont sucres : 4,86 g

Fibres Alimentaires : 2,17 g

Protéines : 0,803 g Sel

: 49 mg

Code marché : FL.1.31
Code TerreAzur : 102907

	FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT FINI	FT_PF_CRU_COV_105721	
		V02	Page 1/1

COURGE GROS CUBE – SACHET 1Kg

Description du Produit

Type de Produit	Légume frais cru prêt à l'emploi
Code EAN 13	3324330105721
Caractéristiques Organoleptiques	Texture : Ferme Couleur : Orange

Ingrédient(s)	Découpe	Origine
Courge	Cubes 3*3cm	France - Europe

Additifs : Sans conservateur, ni additif, ni gaz

Allergènes : Peut contenir des traces de céleri

Sans OGM

Contaminants : Conforme aux règlements CE n°396/2005 et CE n°1881/2006

Conditionnement

Poids Net Unitaire	1Kg	
Emballage	Sachet polyéthylène Conforme au Règlement CE n°1935/2004	
Etiquetage Unitaire	Dénomination du Produit Ingrédients Allergènes Numéro de Lot DLC	Valeurs nutritionnelles Poids Net Conditions de conservation et d'utilisation Code EAN 13 Code Emballeur : 13027M
Colisage	10 sachets par colis	Poids Net par colis : 10Kg
Palettisation	40 colis par palette 80*120 50 colis par palette 100*120	

Conservation

D.L.C.	J+6 jours *
Température de conservation	0°C à +4°C
Critères Microbiologiques	Conformes au Règlement CE n°2073/2005

* J = Jour départ usine

Valeurs nutritionnelles (moyenne pour 100 g**)

Apport énergétique	57,2 KJ 13,6 Kcal	** Valeurs données à titre indicatif – Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2013
Graisses	0,10 g	
dont acides gras saturés	58,5 mg	
Glucides	1,90 g	
dont sucres	0,60 g	
Fibres alimentaires	1,60 g	
Protéines	0,60 g	
Sel***	23,6 mg	*** La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement

FICHE TECHNIQUE : ENDIVE

Modifiée le 28/03/2014



Introduction

Les régions Nord - Pas-de-Calais et Picardie représentent, à elles deux, presque 90 % de la production française d'endive et ce quasiment toute l'année, même si l'essentiel de la production est réalisé de septembre à mai sur ces régions. La Bretagne constitue une plus petite zone de production plus saisonnière (entre octobre et mars).

Le terme endive est le nom commun de la Chicorée Witloof (witloof signifiant « feuilles blanches »). Ces feuilles en bourgeons sont obtenues par forçage des racines, le plus souvent dans des bacs avec solution nutritive, placés à l'obscurité. La racine donne ainsi une endive en 3 semaines. Légume très lié à des régions septentrionales de la France, l'endive y a même un nom local : «chicon».

Valeurs nutritionnelles

Faiblement énergétique, avec à peine 15 kcalories, soit 63 kJoules aux 100 g, l'endive est une excellente source de fibres (2,2 g pour 100 g) bien tolérées et efficaces sur le transit intestinal. Elle fournit un large éventail des substances de protection dont notre corps a besoin, minéraux et vitamines : on y trouve potassium, calcium, phosphore..., des vitamines du groupe B, dont la vitamine B9

Code marché : FL.1.43
Code TerreAzur : 104639

ou acide folique (anti-anémique) bien représentée, et un peu de vitamine C. Sa légère amertume stimule en douceur les sécrétions digestives.

À noter la présence de sélénium (0,013 mg/100 g, soit 22 % des besoins quotidiens), oligo-élément très recherché comme anti-oxydant (protection contre le vieillissement des cellules).

**POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G
ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLÉS (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR**

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
5	0,1	0,09	0,05	0,26	0,42	0,03	-	0,05	0,1
5%	3%	7%	3%	2%	8%	2%	-	17%	1%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

Les variétés actuelles sont presque toutes des hybrides : les variétés, très précoces (Ecrine, Montblanc), précoces (Atlas, Ecrine, Hermes, Jadore...), normales (Extral, Omblin...), tardives et très tardives (Métafora, Vintor...) se succèdent au cours des saisons de septembre, pour les très précoces à août pour les plus tardives.

GROUPES VARIETAUX	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
TRES PRECOCES A TRES TARDIVE	Nord-Pas-de-Calais												
	Picardie - Bretagne												

Les créneaux de l'endive rouge de la Carmine (issue du croisement endive rouge et Chicorée Chioggia) restent limités. Ces variétés se consomment uniquement crues pour préserver leur belle couleur rouge.

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché Français												

Norme obligatoire

L'endive est soumise à la norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N° 543/2011.

Code marché : FL.1.43
Code TerreAzur : 104639

Norme d'application volontaire

S'ils le souhaitent, les expéditeurs peuvent indiquer une catégorie sur les colis de produits. Dans ce cas, la marchandise doit correspondre aux exigences de qualité et de calibre de la norme CEE-ONU FFV-38 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des chicorées witloof (endives).

Norme CEE-ONU FFV-38			
CATEGORIES	EXTRA	I	II
Forme Développement Coloration	Forme régulière Fermes Bien coiffées : partie terminale aigüe Feuilles extérieures $\geq \frac{3}{4}$ longueur du chicon Ni verdissement, ni aspect vitreux	Suffisamment ferme Feuilles extérieures $\geq \frac{1}{2}$ longueur du chicon Ni verdissement, ni aspect vitreux	
Défauts autorisés	Très légères altérations superficielles	Forme moins régulière Partie terminale moins bien coiffée, moins bien serrée (ouverture $< 1/5$ du \emptyset du chicon)	Forme légèrement irrégulière Léger verdissement de l'extrémité des feuilles Partie terminale légèrement ouverte (ouverture $< 1/3$ du \emptyset du chicon)
Tolérance de qualité	5 %	10 %	10 %

Correspondance calibre/poids

Toutefois, les chicons d'une longueur comprise entre 6 et 12 cm peuvent être présentés en catégorie II (sous réserve de la mention sur le colis, des longueurs mini et maxi des chicons contenus).

CATEGORIE	EXTRA	I	II
Diamètre minimal (en cm)			
Chicon < 14 cm	2,5	2,5	2,5
Chicon ≥ 14 cm	3	3	2,5
Diamètre maxi (en cm)	6	8	-
Écart max de diamètre dans un colis (en cm)	2,5	4	5
Longueur mini (en cm)	9	9	9
Longueur maxi (en cm)	17	20	24
Écart max. de longueur dans un colis (en cm)	5	8	10

Critère d'achat, qualité et goût

Les endives doivent être bien fermées, sans croissance excessive de l'axe. Les feuilles doivent être blanches, légèrement ourlées de jaune ; en aucun cas les feuilles ne doivent avoir verdi suite à une exposition à la lumière. Veiller à l'aspect sain du collet, de couleur blanche voire légèrement rosée.

Code marché : FL.1.43
Code TerreAzur : 104639

Espèce en rhd

Utilisée dans 80 % des établissements de la restauration collective, elle progresse depuis 2000, notamment du fait de qualités organoleptiques plus satisfaisantes (moins d'amertume), d'une bonne aptitude à la conservation, de sa praticité (peu de déchets) et de la diversité de son utilisation et enfin de son caractère traditionnel (surtout dans le Nord).

Durée de vie

La durée de vie ne dépasse pas 1 journée à température ambiante et atteint 3 jours si les endives sont conservées entre 2 et 6 °C.

	FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT FINI	FT_PF_CRU_COV_101822	
		V08	Page 1/1

CHOU ROUGE EMINCE – SACHET 5Kg

Description du Produit

Légume frais cru prêt à l'emploi

Type de Produit

Code EAN 13

3324330101822

Ingrédient(s)	Découpe	Origine
Chou Rouge	Emincé (e = 2 à 4mm)	France - Europe



Caractéristiques Organoleptiques

Texture : Lisse et croquante
Couleur : Blanc à violet foncé

Additifs : Sans conservateur, ni additif, ni gaz

Allergènes : Peut contenir des traces de céleri

Sans OGM

Contaminants : Conforme aux règlements CE n°396/2005 et CE n°1881/2006

Conditionnement

Poids Net Unitaire	5Kg	
Emballage	Sachet polyéthylène	
	Conforme au Règlement CE n°1935/2004	
Etiquetage Unitaire	Dénomination du Produit Ingrédients Allergènes Numéro de Lot DLC	Valeurs nutritionnelles Poids Net Conditions de conservation et d'utilisation Code EAN 13 Code Emballeur : 13027M
Colisage	2 sachets par colis	Poids Net par colis : 10Kg
Palettisation	40 colis par palette 80*120 50 colis par palette 100*120	

Conservation

D.L.C.	J+6 jours *
Température de conservation	0°C à +4°C
Critères Microbiologiques	Conformes au Règlement CE n°2073/2005

* J = Jour départ usine

Valeurs nutritionnelles (moyenne pour 100 g**)

Apport énergétique	138,0 KJ	** Valeurs données à titre indicatif – Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2013
	32,8 Kcal	
Graisses	0,20 g	*** La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement
dont acides gras saturés	47,8 mg	
Glucides	4,99 g	
dont sucres	3,26 g	
Fibres alimentaires	2,30 g	
Protéines	1,61 g	
Sel***	58,4 mg	

SAS SORAM - ZA Chemin du Barret - 13160 CHATEAURENARD – Tél. 04 90 94 45

Code marché : FL.1.13
Code TerreAzur : 164436



FICHE TECHNIQUE : PECHE ET NECTARINE

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

En général la saison des pêches et nectarines françaises débute en juin par les variétés les plus précoces dans les Pyrénées-Orientales. Les fruits arrivent ensuite à maturité dans les autres départements du Languedoc-Roussillon, puis viennent la Provence, la région Rhône-Alpes et, pour finir, le Sud-Ouest. Les Pyrénées-Orientales, les Bouches-du-Rhône, la Drôme et le Gard représentent plus des trois quarts de la production nationale. Les importations de pêches et de nectarines avoisinent le tiers de la production nationale. Elles proviennent, pour la quasi-totalité, d'Espagne qui débute sa campagne en mai.

Ce fruit est originaire de Chine où il poussait à l'état naturel il y a plus de 2000 ans. Les pêches ne prendront leur essor qu'aux XV^e et XVI^e siècles avec notamment la présence dans le jardin fruitier du Roi Soleil de quelque 33 variétés, dont la célèbre « Téton de Vénus ».

La pêche reste un des fruits les plus fragiles, nécessitant des soins attentifs tout au long de sa commercialisation. Pour assurer une saveur optimale, elle est cueillie à

Code marché : FL.1.13
Code TerreAzur : 164436

un stade très proche de la maturité. Son expédition se fait impérativement sous température dirigée.

Terminologie

Pêche, nectarine, brugnon et pavie sont 4 fruits issus de la même espèce. Leurs dénominations sont liées à leurs caractéristiques externes ou internes. La pavie, initialement destinée à la transformation peut, occasionnellement, se rencontrer sur le marché du frais.

L'espèce pêche

Peau				
Noyau	Duveteuse		Lisse	
Libre	Pêche vraie	chair blanche	Nectarine	chair blanche
		chair jaune		chair jaune
Adhérent	Pavie	chair jaune	Brugnon	chair blanche
				chair jaune

Valeurs nutritionnelles

Avec un apport énergétique de 40 kcalories (167 kJoules), la pêche se situe parmi les fruits modérément caloriques. L'apport vitaminique de la pêche est très varié. Les vitamines du groupe B sont bien représentées, en particulier B3 et B5, ainsi que la vitamine E. La vitamine C (dont l'action est améliorée grâce aux pigments flavonoïdes) atteint un taux très honorable pour un fruit d'été. Intéressante également, la provitamine A (ou carotène), en particulier pour les fruits à chair jaune. Les minéraux sont moyennement abondants : potassium, phosphore, magnésium et fer. Les fibres enfin (2 g/100 g), sont constituées en bonne partie par des pectines. Durant la maturation, les pectines passent du stade de protopectines insolubles, à celui de pectines et pectinates solubles. La chair de la pêche qui était ferme devient tendre et moelleuse. Ce processus se produit habituellement sur l'arbre. Il peut aussi avoir lieu en partie après la récolte, à condition que le fruit n'ait pas été cueilli trop précocement.

POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLÉS (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
7	0,5	0,02	0,05	1	0,16	0,02	-	0,016	0,5
6%	17%	2%	3%	7%	3%	1%	-	5%	4%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

Pendant une campagne, c'est-à-dire de l'entrée en production de la variété la plus précoce à la fin de la récolte de la plus tardive, se succèdent au minimum 80 variétés à 10/15 jours d'intervalle. Chacune des zones de production françaises offre donc pendant la période de commercialisation un matériel végétal très riche. Aujourd'hui, si certaines variétés se distinguent par leur qualité exceptionnelle, toutes les autres offrent un bon potentiel gustatif. Au fournisseur de jouer sur la gamme variétale pour proposer à son client selon le type et la zone de production, la variété optimale du moment.

Code marché : FL.1.13
Code TerreAzur : 164436

Norme obligatoire

La pêche est soumise à une norme de commercialisation européenne spécifique définie dans le règlement N° 543/2011. Cette norme définit des catégories Extra, I et II et une échelle de calibre applicable pour tout produit commercialisé en Europe.

CATEGORIES	EXTRA	I	II
Forme, coloration et développement	Typiques de la variété Pruine présente	Légers défauts	Défauts plus importants
Défaut d'épiderme	Très légères altérations	Défauts allongés : 1 cm Autres défaut : 0.5 cm ²	Défauts allongés : 2 cm Autres défauts : 1.5 cm ²
Autres défauts	Néant	Noyaux fendus exclus Pulpe sans détérioration	Noyaux fendus (10%) Pulpe sans défauts majeurs
Tolérance de qualité	5 % de I	10 % de II	10 % marchands

Correspondance calibre/poids

CALIBRAGE :				
GRAMMAGE DES FRUITS	NOMBRE DE FRUITS AU KG	CIRCONFERENCE	DIAMETRE	CODE
250 g et plus	4 et moins	28 cm et plus	90 mm et plus	AAAA
De 180 à 250 g	4 à 5	25-28 cm	80-90 mm	AAA
De 180 g à 160 g	5 à 6	23-25 cm	73-80 mm	AA
De 160 à 140 g	6 à 7	21-23 cm	67-73 mm	A
De 140 g à 120 g	7 à 8	19-21 cm	61-67 mm	B
120 g à 100 g	8 à 10	17,5-19 cm	56-61 mm	C
100 g et moins			51-56 mm	D

Tolérance : 10 % de calibres voisins

Le calibre minimal admis pour la catégorie Extra est de 56 mm de diamètre (calibre C).

Pour les catégories I et II, le calibre minimum est de 51 mm (calibre D). Le calibre D n'est pas autorisé durant la période du 1er juillet au 31 octobre. Le calibrage est obligatoire pour toutes les catégories. La norme spécifique interdit la commercialisation des fruits dont le taux de sucre est inférieur à 8 % brix. Les accords interprofessionnels Interfel, mis en place depuis plusieurs années, ont notamment pour objectif d'améliorer la qualité des fruits et légumes. Il existe un

Code marché : FL.1.13
Code TerreAzur : 164436

accord qui s'applique aux pêches et nectarines produites en France. Valable jusqu'en mars 2015, il stipule qu'il est interdit de commercialiser les fruits de calibre D avant le 30 juin. En conséquence, la commercialisation du calibre D pour les pêches produites en France est impossible dans l'hexagone. Attention, il s'agit d'accords interprofessionnels français. Ils ne sont pas systématiquement reconduits d'une année sur l'autre. Pour mettre à jour cette information, consulter le site www.fruits-et-legumes.net.

Critères d'achat, qualité et goût

À réception, les fruits doivent être proches de la maturité, turgescents, de forme régulière. Leur coloration sera étendue et vive, la chair juteuse. Prendre garde aux fruits flétris, aux couleurs ternes, aux noyaux fendus, à la chair cotonneuse (stockage en frigo longue durée) ou trop ferme (croquante). Le contrôle de la maturité en production nécessite une récolte du fruit au moment le plus adapté. Tous les fruits d'un arbre n'évoluant pas au même rythme, il est nécessaire d'effectuer plusieurs passages dans un verger. Cette pratique garantit une fermeté homogène des fruits dans un même colis. Contrôler ce critère est fondamental. Par ailleurs, éviter les fruits triangulaires qui sont souvent situés au cœur de l'arbre et donc moins bien exposés. En général, les calibres les plus gustatifs sont A et AA bien que peu adaptés à la restauration car trop gros.

Certains fruits comportent une petite excroissance pointue au niveau de l'apex appelée mucron. Cette dernière, si elle n'est en rien un signe de non qualité, confère au produit une plus grande fragilité. Actuellement, la majeure partie des variétés plantées en France sont exemptes de mucron.

À réception, séparer les lots selon la maturité et mettre en chambre froide, si l'équipement le permet, sinon laisser en resserre fraîche.

En RHD Les techniques d'affinage donnent de très bons résultats sur les pêches et nectarines. La mise en place de ce système nécessite une parfaite entente entre le fournisseur et le client qui doit notamment prévoir à l'avance avec précision les volumes qui seront nécessaires et le délai entre la livraison et la consommation. Si ces conditions sont remplies, il sera tout à fait possible de proposer au consommateur un fruit dont la maturité est idéale et le goût satisfaisant. Les pêches et nectarines, sensibles aux chocs, sont à manipuler avec précaution.

Pêche - Nectarine en RHD

C'est le fruit de saison par excellence qui doit répondre aux attentes « plaisir » du convive. Malheureusement pour beaucoup de collectivités territoriales, scolaires notamment, la meilleure période se situe... au moment des vacances. Ce qui explique que l'ensemble des fruits à noyau ne représente qu'un peu plus de 5 % des volumes consommés en restauration collective. Les fruits à chair blanche, sûrement précédés par leur réputation de meilleure qualité gustative, représentent les 3/4 des volumes consommés en RHD. Les enfants, qui n'aiment pas la peau duveteuse de la pêche, préfèrent la nectarine ou le brugnion, généralement plus doux et à peau lisse. À noter également une moindre fragilité des nectarines et brugnions par rapport aux pêches.

Code marché : FL.1.13
Code TerreAzur : 164436

Le critère primordial conditionnant le succès de ce fruit auprès du consommateur est la maturité trop souvent jugée aléatoire.

Le fruit est principalement consommé en l'état, mais il peut être utilisé, lorsqu'il est trop mûr ou manque de saveur, en compote, salade de fruits et sabayon. Il se marie bien avec le canard. Servies à température ambiante, les pêches et nectarines expriment pleinement leurs arômes.

Durée de vie

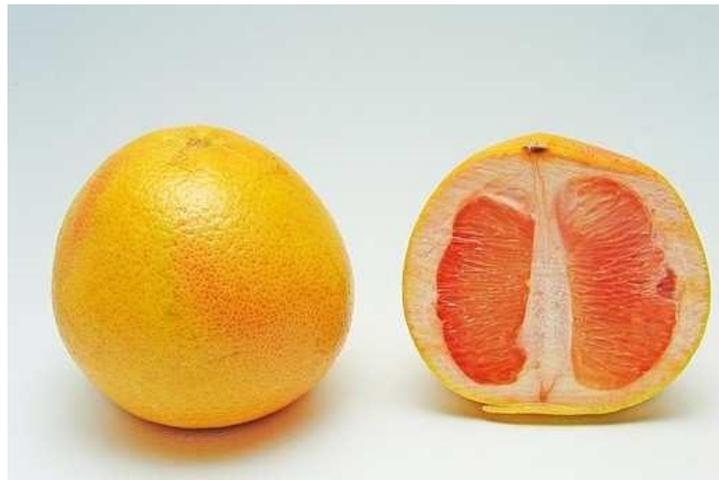
Lorsqu'elles sont à maturité de consommation, les pêches et les nectarines ont une durée de vie qui ne dépasse pas 24 heures à 20 °C. Si elles sont conservées à 6-8 °C, leur évolution sera ralentie. Dans ce cas, cette durée de vie est de 2 jours.

Code marché : FL.1.18
Code TerreAzur : 119537



FICHE TECHNIQUE : POMELO

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

Le pomelo est principalement cultivé aux États-Unis (Floride, Texas et Californie), en Israël, en Afrique du Sud, en Turquie et en Argentine. Ces origines constituent également l'essentiel des importations françaises.

Pomelo (grapefruit en anglais) et pamplemousse (appelé pummelo ou shaddock en anglais) sont souvent confondus, pourtant il s'agit bien de deux espèces distinctes. Le pomelo (espèce *Citrus paradisi*) est originaire des Caraïbes, tandis que le pamplemousse (espèce *Citrus maxima*) provient du Sud-Est asiatique. On les différencie par leur peau, très épaisse pour le pamplemousse et fine pour le pomelo, et leur chair, peu juteuse pour le premier au contraire du second.

C'est en 1649, à la Barbade, que le capitaine anglais Phillip Shaddock aurait introduit le premier des semences de pamplemoussiers originaires d'Asie aux Caraïbes. Deux siècles plus tard, c'est un Français, le comte Philippi, chirurgien des armées napoléoniennes, capturé par les Anglais à Trafalgar et emprisonné aux Bahamas en 1823, qui découvrit le pomelo ; il en développa les plantations par semis en Floride.

Code marché : FL.1.18
Code TerreAzur : 119537

Valeurs nutritionnelles

Faiblement énergétique comme la plupart des agrumes (42 kcalories ou 175 kJoules aux 100 g), le pomelo est surtout apprécié pour sa richesse en vitamine C. Sa saveur acidulée et amère a une action stimulante sur les sécrétions digestives. Consommé nature, il est associé à tous les régimes hypocaloriques.

POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLES (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
37	0.015	0.04	0.02	0.25	0.27	0.04		0.01	0,25
34%		3%	1%	2%	5%	2%		3%	2%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

On distingue plusieurs groupes variétaux selon la couleur de leur chair.

VARIETE & ASPECT	GOUT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
MARSH SEEDLESS* (*sans pépins) Chair blonde, peau fine, jaune, légère amertume.	●	Israël - Californie Turquie Afrique du Sud												
RUBY THOMPSON RAY RUBY Chair rose pâle à vif, peau jaune assez fine.	●●	Floride - Texas Israël - Turquie Argentine Afrique du Sud												
STAR RUBY ou SUNRISE Chair rouge foncé, peau fine, jaune avec des plages rose foncés.	●●●	Floride - Israël Turquie												

Il existe aussi une espèce hybride (croisement entre un pomelo et un pamplemousse), Sweetie en Israël ou Oro Blanco aux USA. Sa peau est épaisse, vert clair, sa chair jaune pâle et de très bonne qualité gustative.

Depuis quelques années, une nouvelle variété est apparue sur le marché : Guangximi you appelé également pamplemousse chinois. Le fruit est gros (de 1 kg à 2,5 kg), moyennement juteux à chair douce. Cette variété est également commercialisée sous l'appellation « Honey pomelo », de décembre à mars.

La coloration : une histoire d'origines...

On distingue deux types d'origines pour le pomelo : l'origine tropicale et l'origine méditerranéenne. Les variétés mûrissant sous des latitudes tropicales bénéficient au cours de leur évolution de températures régulièrement élevées et d'amplitude thermique jour / nuit faible. De ce fait, elles se colorent plus facilement car les températures élevées facilitent la pigmentation de la chair et de l'écorce du fruit par le développement d'un pigment rouge, le lycopène. Les conditions climatiques tropicales permettent également de réduire l'amertume et l'acidité du fruit et d'augmenter la teneur en jus et en sucre.

Code marché : FL.1.18
Code TerreAzur : 119537

Les variétés évoluant sous un climat méditerranéen sont soumises à des variations de températures plus importantes et à des températures moins élevées au printemps et en automne. Seules les variétés très riches en lycopène (Star Ruby, Flame) peuvent se colorer. Les autres resteront moins colorées alors qu'elles le seraient devenues sous un climat tropical.

Calendrier de commercialisation

Sa présence est régulière tout au long de l'année grâce aux différentes origines de production.

Consommation: 1,3 kg/personne/an

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché Français												

Incontestablement, la meilleure origine du pomelo vient des États-Unis (principalement la Floride sur notre marché).

Norme obligatoire

Le pomelo est soumis à la norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N° 543/2011.

Norme d'application volontaire

Les expéditeurs peuvent, s'ils le souhaitent, indiquer une catégorie sur les colis de produits. Dans ce cas, la marchandise doit correspondre aux exigences de qualité et de calibre de la norme CEE-ONU FFV-14 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des pomelos. Si ce n'est pas le cas, l'expéditeur peut, à titre informatif, mentionner sur l'emballage un calibre à sa convenance. Tolérance de qualité (admise dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée) : 5 % en Extra, 10 % en catégorie I et II.

Code marché : FL.1.18
Code TerreAzur : 119537

CATEGORIES	EXTRA	I	II
Forme, coloration et développement	Typiques de la variété	Légers défauts admis	Défauts admis
Défauts d'épiderme	Pas de défauts. Très légères altérations superficielles admises	Légers défauts se produisant lors de la formation du fruit : Incrustations argentées, roussissement. Légers défauts mécaniques cicatrisés.	Défauts se produisant lors de la formation du fruit : Incrustations argentées, roussissement. Défauts mécaniques cicatrisés.
Tolérance de qualité	5%	10%	10%
Tolérance de calibrage	10 % de calibres voisins		

Correspondance calibre/poids

La peau parfois épaisse, le caractère soufflé de certaines variétés en gros calibre, font qu'il n'y a pas beaucoup d'écart en nombre de fruits au kilo.

CODE CALIBRE	DIAMETRE EN MM	NOMBRE DE FRUITS AU KILO
0	>139	1 à 2
1	109-139	2 à 3
2	100-119	2 à 3
3	93-110	2 à 3
4	88-102	2 à 3
5	84-97	3 à 4
6	81-93	3 à 4
7	77-89	3 à 4
8	73-85	3 à 4
9	70-80	4 à 5

Critères d'achat, qualité et goût

On choisira en priorité les fruits fermes, à peau brillante ou satinée, les meilleures origines étant la Floride et le Texas en rose et rouge, et Israël dans les trois couleurs.

Sa teneur en sucre va de pair avec sa coloration : blanc, plutôt acide ; rouge, sucré.

En fin de campagne, s'assurer d'une bonne fermeté des fruits.

Pomelo en RHD

Il mérite d'être plus souvent utilisé en RHD car son rapport « qualité/prix » permet d'avoir une base pour une entrée, à bon prix. Les variétés à chair colorée ont quasiment remplacé les variétés à chair blanche. Cependant celles-ci peuvent être utilisées nature, en entrée, en association avec avocat, crevette ou pour la cuisson en accompagnement de plats. Préférer le pomelo rouge, plus sucré, pour les desserts.

Code marché : FL.1.18
Code TerreAzur : 119537

Durée de vie

Le pomelo se conserve idéalement entre 10 et 15 °C dans une atmosphère peu ventilée. Dans ces conditions, sa durée de vie peut atteindre une semaine.

Code marché : FL.1.47
Code TerreAzur : 103210



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 17/04/2015

LAITUE FEUILLE SAVALIA

Codes références : 67084
Article : 103210

Marque :  Savalia
LA SAVEUR EN TOUTE SÉCURITÉ

Caractéristiques générales

Descriptif produit

Feuilles de laitue entières, destinées principalement à la décoration d'assiettes et à la présentation culinaire, prêtes à l'emploi

Dénomination réglementaire

LAITUE FEUILLE 500G X 4 SAVALIA

Etat

Cru

DLC

6 jours à date de fabrication

Conservation

Conditions de conservation après ouverture

Entre 1°C et 4°C
Au froid, à consommer sous 24h

Conditionnement

Sachet(s)

Poids Net

500g X 4 (67084)

Composition

Liste des ingrédients 100 % laitue en feuilles entières

Constituant(s) principal(aux) Légume

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM - sans ingrédient ionisé

Conseils de mise en œuvre

Liste des allergènes Aucun

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Mise en œuvre Maintenir la chaîne du froid avant et après l'ouverture afin de préserver au mieux toutes les qualités gustatives et visuelles : fraîcheur, couleur, goût...

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	15.5
kJ	65.3
Matières grasses (g)	0.1
Dont acides gras saturés (g)	0.02
Glucides (g)	2.31
Dont sucres (g)	1.7
Fibres (g)	-
Protéines (g)	0.7
Sel (g)	0.03

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Crudités de légumes	10 sur 20 minimum

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

Code marché : FL.1.47
Code TerreAzur : 103210

Atouts □ Gain de temps et praticité de mise en œuvre : paré, ne nécessite ni lavage ni rinçage

- Maitrise du coût portion : Pas de perte à l'utilisation
- Sécurité alimentaire : déjà lavé, en sachet plastique, minimise les risques de contamination, respect des normes HACCP
- Sélectionné et contrôlé selon le cahier des charges Savalia
- Sain et naturel : sans conservateur (conformément à la réglementation en vigueur)

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

FICHE TECHNIQUE : CERISE

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

En Europe, les principaux pays producteurs de cerise sont, par ordre d'importance, la Pologne, l'Italie, la Hongrie, l'Espagne, la Roumanie, la France et l'Allemagne. Les récoltes polonaises et italiennes représentent plus de la moitié des volumes produits dans l'UE. Les importations françaises, principalement espagnoles, ne dépassent pas 5 % de la production nationale.

En France, le Vaucluse produit près du tiers des volumes. Si on y ajoute l'Ardèche, le Tarn et Garonne, le Gard, la Drôme et le Rhône, on obtient plus des deux tiers des volumes nationaux. La cerise est un fruit très saisonnier. La campagne est construite sur une succession de variétés et de zones géographiques. Les premiers fruits récoltés sont les variétés les plus précoces dans les régions les mieux exposées (Languedoc Roussillon).

L'appellation cerise recouvre plusieurs types dont bigarreau (cerise douce, à chair ferme et jus coloré ou incolore) qui est le plus commercialisé. Ce fruit frais, très savoureux, facile à consommer, est très apprécié pendant sa très courte saison.

Code marché : FL.1.5
Code TerreAzur : 122842

Les vergers de cerisiers ont considérablement évolué au cours des dernières années, avec des plantations importantes et l'utilisation de techniques permettant de meilleurs rendements (densité plus grande, arbres plus petits), des variétés nouvelles à fort potentiel gustatif et à gros calibres (24, 26 mm, voire plus), un élargissement du calendrier de production. Le refroidissement rapide des fruits après récolte améliore notablement leur conservation tout au long du circuit de distribution.

Valeurs nutritionnelles

La cerise est le plus sucré des fruits rouges (14 % de glucides), ce qui explique sa valeur énergétique assez élevée (65 kcalories - 272 kJoules aux 100 g) et qu'elle soit déconseillée aux diabétiques. Elle apporte de la vitamine C, de la provitamine A ou carotène, des vitamines B et des minéraux divers. La cerise est particulièrement riche en potassium, largement présent dans les végétaux, d'où ses propriétés diurétiques, et bien pourvue en calcium et en fer. Ses fibres sont composées pour l'essentiel de cellulose et d'hémicellulose.

POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G

ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLÉS (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
15	0,4	0,05	0,06	0,35	0,2	0,05	-	0,034	0,13
14%	14%	4%	4%	3%	4%	3%		10%	1%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

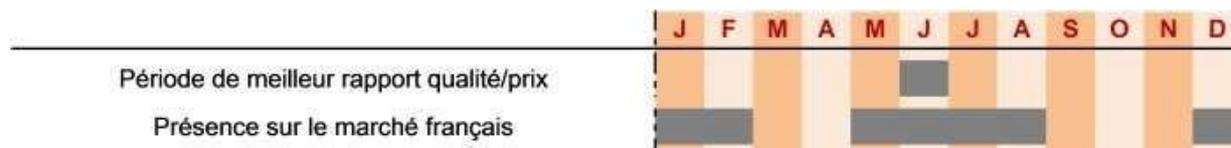
VARIÉTÉ & ASPECT	GOUT	FERMETÉ	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
EARLISE® Grosse. Rouge	●●	●	Languedoc-Roussillon Provence						■						
BURLAT Assez grosse. Rouge à pourpre à maturité	●●	●	Toutes régions						■						
STARCK HARDY GIANT Grosse. Pourpre	●●●	●●	Provence Rhône - Alpes							■					
SUMMIT Très grosse. Pourpre	●●●	●●	Sud de la France							■					
VAN Grosse. Pourpre à noir acidulée	●●	●●●	Sud de la France							■					
REVERCHON Grosse. Carmin vif à pourpre	●●	●●●	Provence / Rhône-Alpes							■					
BELGE ou MECHED ou BADACSONY Grosse. Pourpre. Ferme. Très bonne tenue	●●●	●●●	Provence / Rhône-Alpes							■					
DURONI 3 Très grosse. Carmin foncé. Très ferme	●●●	●●●	Provence / Rhône-Alpes							■					
HEDELFINGEN Moyenne, avec un long pédoncule, pourpre foncé à maturité	●●	●●	Provence							■					

La cerise a connu sa plus importante évolution variétale depuis une dizaine d'années. D'autres variétés plus ou moins précoces entrent en production.

Code marché : FL.1.5
Code TerreAzur : 122842

Par ailleurs, des importations par avion de cerises d'Amérique latine et d'Australie (Chili et Tasmanie principalement) permettent d'étaler la disponibilité du produit sur les mois d'hiver et notamment au moment des fêtes de fin d'année.

Calendrier de commercialisation



Norme obligatoire

La cerise est soumise à la norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N° 543/2011.

Norme d'application volontaire

S'ils le souhaitent, les expéditeurs peuvent indiquer une catégorie sur les colis de produit. Dans ce cas, la marchandise doit correspondre aux exigences de qualité et de calibre de la norme CEE-ONU FFV-13 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des cerises. Si ce n'est pas le cas, l'expéditeur peut, à titre informatif, indiquer une grille de calibre à sa convenance.

CATEGORIE	EXTRA	I	II
Forme Coloration	Exempt de défauts. Typique de la variété	Légers défauts admis.	Défauts plus importants admis.
Epiderme	Totalement exempt de défauts	Exempt de brûlure, crevasse, meurtrissure et de défauts causés par la grêle.	Légers défauts épidermiques cicatrisés.
Tolérance de qualité	5%	10%	10%

Correspondance calibre/poids

Calibre

Calibre minimum :

20 mm en cat. Extra

17 mm en cat. I et II

Le cahier des charges des cerises du Ventoux impose les calibres minimums suivants :

Code marché : FL.1.5
Code TerreAzur : 122842

26 mm pour « Monts de Venasque »
24 mm pour « Coteaux du Ventoux »

Critères d'achat, qualité et goût

Choisir des lots de très grande fraîcheur : fruits brillants, turgescents, homogènes en couleur et calibre, à pédoncule vert et souple, fruits fermes, crissant sous les doigts, secs, sans tache ni éclatement.

Éviter les lots de couleur trop claire. Goûter les cerises pour connaître leur saveur et leur maturité.

Commander et faire consommer au jour le jour si possible, ou sur des périodes courtes (d'une livraison à l'autre), pour éviter tout incident qualitatif.

À réception, vérifier l'état sanitaire, placer les colis en quinconce pour favoriser l'aération car l'excès d'humidité favorise le développement de moisissure. Pour les fruits mis en chambre froide, l'apparition de la condensation n'est pas préjudiciable à la qualité. Il faut veiller à les sortir suffisamment à l'avance (1 à 2 h) pour qu'ils remontent à température ambiante et exhalent tout leur parfum.

Cerise en RHD

Fruit plaisir, la cerise est un produit très apprécié en RHD car il est possible en saison d'obtenir un bon rapport qualité/prix pour composer un dessert compétitif et attractif. L'information quotidienne du fournisseur doit y aider. Consommée surtout nature, la cerise s'utilise en pâtisserie (clafoutis, tarte) et en cuisine (accompagnement de volailles).

Durée de vie

Conservée à 6 °C dans un endroit peu ventilé (risque de dessèchement du pédoncule), la durée de vie de la cerise n'excédera pas 48 heures. Dans le cas de cerises vendues sans pédoncule, cette durée de vie peut atteindre 4 jours.

	FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT FINI	FT_PF_CRU_COV_101730	
		V03	Page 1/1

CHOU BLANC EMINCE – SACHET 5Kg

Description du Produit

Légume frais cru prêt à l'emploi

Type de Produit

Code EAN 13

3324330101730

Ingrédient(s)	Découpe	Origine
Chou Blanc	Emincé (e = 2 à 4mm)	France - Europe



Caractéristiques Organoleptiques

Texture : Lisse et croquante
Couleur : Blanc à vert clair

Additifs : Sans conservateur, ni additif, ni gaz

Allergènes : Peut contenir des traces de céleri

Sans OGM

Contaminants : Conforme aux règlements CE n°396/2005 et CE n°1881/2006

Conditionnement

Poids Net Unitaire

5Kg

Emballage

Sachet polyéthylène

Conforme au Règlement CE n°1935/2004

Etiquetage Unitaire

Dénomination du Produit	Valeurs nutritionnelles
Ingrédients	Poids Net
Allergènes	Conditions de conservation et d'utilisation
Numéro de Lot	Code EAN 13
DLC	Code Emballeur : 13027M

Colisage

2 sachets par colis

Poids Net par colis : 10Kg

Palettisation

40 colis par palette 80*120
50 colis par palette 100*120

Code marché : FL.1.37
Code TerreAzur : 102916

Conservation

D.L.C.	J+6 jours *
Température de conservation	0°C à +4°C
Critères Microbiologiques	Conformes au Règlement CE n°2073/2005

* J = Jour départ usine

Valeurs nutritionnelles (moyenne pour 100 g**)

Apport énergétique	123,0 KJ	** Valeurs données à titre indicatif – Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2013
	29,2 Kcal	
Graisses	0,20 g	*** La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement
dont acides gras saturés	18,0 mg	
Glucides	4,75 g	
dont sucres	-	
Fibres alimentaires	1,70 g	
Protéines	1,25 g	
Sel***	33,0 mg	

SAS SORAM - ZA Chemin du Barret - 13160 CHATEAURENARD – Tél. 04 90 94 45 90
Fax. 04 90 94 78 81 - info@vitacroc.fr - www.vitacroc.fr

AOP Muscat du Ventoux

Chiffres clés

- 262 producteurs cultivent 400 hectares sur 56 communes
- Production de 2 000 à 2 500 tonnes

Terroir

- Le raisin noir A.O.C. Muscat du Ventoux est cultivé dans la micro région située entre le Mont-Ventoux et Avignon. Ce riche terroir se distingue par des coteaux d'altitude supérieure à 200 mètres profitant d'un ensoleillement exceptionnel.
- Il s'épanouit sur des sol de roches sédimentaires calcaires et argilo-calcaires et bénéficie d'un climat ensoleillé avec l'apport du Mistral pour son effet assainissant.



Savoir-faire

- Seules les vignes de plus de 3 ans sont autorisées dans l'AOP
- Le tri est fait directement à la cueillette
- Les grappes sont ensuite ciselées (Les mauvais grains sont enlevés avec des ciseaux à ciseler).

Caractéristiques

- Les grappe doivent être lâche, bien formées et homogènes. Le poids minimum est de 250 grammes.
- Coloration bleutée sans grains rouges. Les grappes doivent être recouvertes de leur fleur ou pruine (léger dépôt blanchâtre recouvrant le grain). Brix > 18°
- L'identification du producteur A.O.C. Muscat du Ventoux est obligatoire. Cette signature est gage de l'engagement de chaque producteur.



Saisonnalité : de fin aout à mi-octobre

Conditionnements : Colis vrac et barquettes pour protéger et sublimer les grappes.

AOP Chasselas de Moissac

Chiffres clés

- 254 producteurs cultivent 491 hectares sur 76 communes
- Production de 2 500 à 3 500 tonnes

Terroir

- La zone s'étend au sud du département du Lot au nord du Tarn et Garonne, le Chasselas de Moissac est cultivé en pente douce sur les coteaux exposés Sud/Sud-Ouest, il profite pleinement du soleil.
- Il s'épanouit sur des sols silicoargileux, sableux et bien drainés et les sols argilo-sableux décalcifiés.
- Le climat est favorable avec une faible amplitude des variations thermiques, une pluviosité moins abondante et une longue période de beau temps en automne.



Savoir-faire

- Les grappes sont cueillies une à une afin de leur laisser le temps de prendre la teinte dorée caractéristique du Chasselas de Moissac AOP.
- Chacune d'elles fait ensuite l'objet d'un ciselage à la main, véritable travail d'orfèvre. A l'aide de ciseaux spécifiques très pointus, les ciseleuses enlèvent les grains indésirables.

Caractéristiques

- Grappe souple et homogène (minimum 100g), grain sphérique à la peau fine et à la coloration dorée.
- Un jus à l'arôme mielleux qui éclate en bouche à la dégustation (Brix >17°)



La gamme de TerreAzur

Sélection

Caractéristiques des Melons du Quercy

- Le melon du Quercy est produit à partir de variétés de type charentais.
- Récolté à maturité, la cueillette s'effectue dans les meilleures conditions pour le produit. Cueillis tôt le matin à la fraîche, pour une meilleure conservation, les melons du Quercy sont conditionnés le jour même de la récolte.
- Avec une peau lisse, écrite ou brodée avec des sillons verts plus ou moins marqués ou absents selon la variété, à chair orangée dont l'écorce peut jaunir à maturité.
- Taux de sucre garanti à 11°Brix minimum.
- Indication d'Origine Protégée.



Historique

Association producteurs
du Melon du Quercy

1994



Syndicat
interprofessionnel du
Melon du Quercy

1996



Obtention IGP

2004

- 120 producteurs assurent la production de ce melon IGP.
- Sur les parcelles sélectionnées dans cette zone géographique strictement délimitée, le melon est planté dans le Sud Quercy, entre Montauban et Cahors et jusqu'à l'est d'Agen.
- Sa culture est menée de manière raisonnée, la qualité étant privilégiée aux rendements.
- Exclusivement cultivé en pleine terre, sur des sols argilo-calcaires, il profite toute l'année des qualités exceptionnelles de son sol. En effet, l'argile et la craie qui se sont gorgés d'eau à la saison humide la restituent lentement au cours de l'été pour le plus grand bien de la plante et de ses fruits.
- Les melons mûrissent dans des conditions optimales, les journées chaudes alternant avec des nuits fraîches, pendant les 90 jours nécessaires à sa maturité complète.



Le Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy

Situé au cœur de la zone de production, à Castelnau Montratier, Le syndicat élabore et veille au respect du cahier des charges, assure la défense de l'IGP Melon du Quercy et met en œuvre toutes les actions de communication et promotion du Melon du Quercy.



Saisonnalité





COURGETTE BRUNOISE

Référence : 23603 - 43563
Article : 102136 - 102865

Caractéristiques générales

Descriptif produit

Dénomination réglementaire Courgettes découpées en brunoise, prêtes à l'emploi
Frn 1 : cubes de 5 mm de côté,
Frn 2&3 : cubes de 3 mm de côté,

Etat COURGETTE BRUNOISE

DLC Cru

Conservation 7 jours

Conditions de conservation après ouverture

Entre 1°C et 4°C

Conditionnement Au froid, à consommer dans les 24h
Sous conditionnement

Poids Net Colis carton
Barquette

1 kg

Composition

Liste des ingrédients Courgettes

Matière première Légume

Absence de composants spécifiques Sans OGM - sans ingrédient ionisé - Sans conservateur

Conseils de mise en œuvre

Liste des allergènes Peut contenir des traces de céleri

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Mise en œuvre ☐ Pour que la brunoise conserve toute sa fraîcheur, saveur et couleur, veiller à ce que la chaîne du froid ne soit pas interrompue lors de vos dressages

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	17 - 20
kJ	69 - 84,3
Matières grasses (g)	<0,5
Dont acides gras saturés (g)	<0,1
Glucides (g)	1,8 - 2,5
Dont sucres (g)	1,8 - 1,9
Fibres (g)	1,1 - 1,13
Protéines (g)	1,2 - 1,34
Sel (g)	0,01 - 0,02

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Légumes	10 sur 20

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

Code marché : FL.1.41
Code TerreAzur : 102309

- Atouts** □ Gain de temps et praticité de mise en œuvre : épluché, taillé en brunoise, ne nécessite ni lavage ni rinçage, prêt à l'emploi
- Un visuel attractif
 - Souplesse d'utilisation : DLC 7 jours entre 1 et 4° C
 - Maitrise du coût portion : pas de perte à l'utilisation □
- Sécurité alimentaire : respect des normes HACCP

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Code marché : FL.1.9
Code TerreAzur : 133913



FICHE TECHNIQUE : KIWI

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

La campagne française de kiwi démarre en novembre et se termine en juin. Le sudouest du territoire, Lot-et-Garonne, Landes, Tarn-et-Garonne et PyrénéesAtlantiques, représentent environ 70 % de la récolte hexagonale. Les importations s'élèvent aux trois quarts de la production française. L'Italie est l'origine privilégiée avec près de la moitié de ces volumes. Si on y ajoute la NouvelleZélande et le Chili, ces trois pays représentent plus de 90 % des imports.

Ce fruit qui a été baptisé « kiwi » par les Néo-Zélandais, lors du développement des cultures commerciales en 1950, est en fait l'Actinidia Deliciosa ou Yang-tao, appelée aussi « Groseille de Chine ». Cette liane fut décrite comme une plante à treille par un jésuite français, le Père Pierre le Chéron d'Incarville, en mission à Pékin vers 1750. Il existe plus d'une soixantaine d'espèces recensées avec des formes et des couleurs de chairs très différentes de celles consommées en Europe.

L'actinidia est une liane vigoureuse qui atteint 10 m d'envergure. Pour la production, il faut des plants « femelles » et des plants « mâles ». La culture nécessite une structure de tuteurage importante. Elle s'adapte bien au climat tempéré du sud de la France, car le kiwi craint les gelées printanières et le vent.

Code marché : FL.1.9
Code TerreAzur : 133913

Les variétés à chair jaune sont plus délicates à produire et entraînent des coûts plus élevés.

Valeurs nutritionnelles

Ce fruit rafraîchissant et peu sucré couvre une grande partie des besoins quotidiens en vitamine C, avec un faible apport calorique (47 kcalories ou 196 kJoules aux 100 g). Il représente une très bonne source de minéraux et apporte également une quantité appréciable de vitamines (B9 et E) et des fibres (2,5 g aux 100 g).

POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLES (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
80	0,05	0,01	0,04	0,4	0,23	0,13	-	0,04	3
73%	2%	7%	3%	3%	5%	7%	-	12%	25%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

VARIETE	GOUT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
HAYWARD Variété dominante. Forme ovoïde renflée et ventrue, épiderme brun velouté. Chair vert pâle ponctuée de pépins noirs. Goût agréable. Représente 90 % de la commercialisation.	● à ●●●	France-Italie-Grèce Nouvelle-Zélande Chili												
ZESPRI GOLD™ Forme ovoïde avec un mucron pistillaire important. Peau brune presque lisse. Chair jaune doré. Saveur très sucrée.	●●●	France-Italie Nouvelle-Zélande												
SUMMER KIWI® Plus précoce que l'Hayward. Plus sucré. Calibre moyen et conservation moins longue que l'Hayward.	●●	France												

Il existe une nouvelle variété de kiwi jaune français appelé Jintao® dont la qualité gustative très satisfaisante, et le potentiel de conservation, le rend prometteur. L'appellation kiwi de l'Adour est protégée par un label rouge. Les fruits vendus sous ce sigle répondent à des critères de qualité supérieurs définis par un cahier des charges.

Code marché : FL.1.9
Code TerreAzur : 133913

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Présence sur le marché Français												
Période optimale												

Norme obligatoire

Le kiwi est soumis à une norme de commercialisation européenne spécifique définie dans le règlement N° 543/2011. Cette norme définit des catégories Extra, I et II et une échelle de calibre applicable pour tout produit commercialisé en Europe.

CATEGORIE	EXTRA	I	II
Qualité	Supérieure	Bonne Chair ferme et saine	Chair raisonnablement ferme et sans défauts sérieux
Forme	Bien développés	Légers défauts admis	Défauts admis
Coloration	Typique de la variété	Légers défauts admis	Défauts admis
Epiderme	Exempt de défaut	Défauts ≤ 1 cm ²	Défauts ≤ 2 cm ²

Le kiwi français est soumis à un accord interprofessionnel valable jusqu'en octobre 2014. Cet accord stipule que le kiwi Hayward produit en France ne peut pas être récolté avant le 10 octobre et ne peut pas être commercialisé avant le 6 novembre. Au stade de gros, le taux de sucre doit être au minimum de 9,5 % Brix.

Correspondance calibre/poids

Calibre

Poids minimum

90 g pour la catégorie Extra

70 g pour la catégorie I

65 g pour la catégorie II

Différence de poids entre le plus gros et le plus petit

fruit dans chaque colis : 15 g pour les fruits d'un poids inférieur à 85 g

20 g pour les fruits d'un poids compris entre 85 et 120 g

30 g pour les fruits d'un poids de 120 g et +

Code marché : FL.1.9
Code TerreAzur : 133913

Nombre	Calibrage Néozélandais	Calibrage Français
	en plateau de 3,5 kg	en plateau de 3 kg
	Poids moyen du fruit (en g)	poids moyen du fruit (en g)
46		65 à 70
42	78 à 87	70 à 75
39	87 à 98	75 à 80
36	98 à 107	80 à 85
33	107 à 116	85 à 95
30	116 à 127	95 à 105
27	127 à 138	105 à 115
25	138 à 150	115 à 125
23		125 à 135
20		135 à 155

Critères d'achat, qualité et goût

Fruits de forme régulière, de couleur franchement brune pour la plupart des variétés, fermes ou souples à chair vert pâle ou jaune pâle et pépins noirs. Vérifier l'état de maturité à réception, éliminer les fruits mous, trop mûrs. Le kiwi à chair jaune Zespri Gold™ est prêt à consommer dès réception. Fruit délicat, il peut être comparé à un fruit d'été, car il est récolté plus mûr que le vert ; il est à manipuler avec précaution, en raison de sa faible fermeté et de son mucron saillant (excroissance située au sommet du fruit).

Kiwi en RHD

Un fruit facile à consommer et incontournable en RHD, il est bon marché et de qualité nutritionnelle reconnue. Le kiwi vert plaît pour son goût rafraîchissant et sa belle couleur. Le kiwi jaune est sucré et son goût évoque un mélange de saveurs de mangue, de citron et de pêche. Coupé en deux par le milieu, il se mange à la petite cuillère, s'il est assez mûr. Pour l'utilisation en tranches, il faut préférer des kiwis verts assez fermes.

Durée de vie

À maturité de consommation, la durée de vie du kiwi n'excède pas 24 à 48 h à température ambiante. À 4 °C dans une atmosphère humide, le kiwi (Hayward) peut se conserver 5 jours. La durée de vie du Zespri Gold™ est plus courte compte tenu qu'il est consommé plus ferme (1 à 2 jours maximum).

	FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT FINI	FT_PF_CRU_COV_112996	
		V01	Page 1/1

NAVET CUBES 20X20mm – SACHET 5Kg

Description du Produit

	Légume frais cru prêt à l'emploi	
Type de Produit		
Code EAN 13	3324330112996	
Caractéristiques Organoleptiques	Texture :	Lisse et ferme
	Couleur :	Blanche

Ingrédient(s)	Découpe	Origine
Navet Long	Cubes 20*20mm	France - Europe

Additifs : Sans conservateur, ni additif, ni gaz

Allergènes : Peut contenir des traces de céleri

Sans OGM

Contaminants : Conforme aux règlements CE n°396/2005 et CE n°1881/2006

Conditionnement

Poids Net Unitaire	5Kg	
	Sachet polyéthylène	
Emballage	Conforme au Règlement CE n°1935/2004	
Etiquetage Unitaire	Dénomination du Produit	Valeurs nutritionnelles
	Ingrédients	Poids Net
	Allergènes	Conditions de conservation et d'utilisation
	Numéro de Lot	Code EAN 13
	DLC	Code Emballeur : 13027M
Colisage	2 sachets par colis	Poids Net par colis : 10Kg
Palettisation	40 colis par palette 80*120	
	50 colis par palette 100*120	

Conservation

D.L.C.	J+6 jours *
Température de conservation	0°C à +4°C
Critères Microbiologiques	Conformes au Règlement CE n°2073/2005

* J = Jour départ usine

Code marché : FL.1.49
Code TerreAzur : 102327

Valeurs nutritionnelles (moyenne pour 100 g)**

Apport énergétique	87,9 KJ
	21,1 Kcal
Graisses	0,26 g
dont acides gras saturés	5,5 mg
Glucides	2,39 g
dont sucres	2,19 g
Fibres alimentaires	2,70 g
Protéines	0,95 g
Sel***	85,9 mg

** Valeurs données à titre indicatif – Table de composition nutritionnelle des aliments Ciquel 2013

*** La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement

SAS SORAM - ZA Chemin du Barret - 13160 CHATEAURENARD – Tél. 04 90 94 45

	FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT FINI	FT_PF_CRU_COV_114983	
		V02 09/12/15	Page 1/1

BUTTERNUT CUBES – SACHET 5Kg

Description du Produit

	Légume frais cru prêt à l'emploi
Type de Produit	
Code EAN 13	3324330114983
Caractéristiques Organoleptiques	Texture : Ferme Couleur : Chair orange, peau beige

Ingrédient(s)	Découpe	Origine
Courge Butternut	Non épluchée Cubes 8*8mm	France

Additifs : Sans conservateur, ni additif

Allergènes : Peut contenir des traces de céleri

Contaminants : Conforme aux règlements CE n°396/2005 et CE n°1881/2006

Conditionnement

Poids Net Unitaire	5Kg	
Emballage	Sachet	
	Conforme au Règlement CE n°1935/2004	
Etiquetage Unitaire	Dénomination du Produit	Valeurs nutritionnelles
	Ingrédients	Poids Net
	Allergènes	Conditions de conservation et d'utilisation
	Numéro de Lot	Code EAN 13
	DLC	Code Emballeur : 13076F
Colisage	2 sachets par colis	Poids Net par colis : 10,0 Kg
Palettisation	40 colis par palette 80*120 50 colis par palette 100*120	

Conservation

D.L.C.	7 jours – Minimum garanti J+5 jours * A utiliser le jour de l'ouverture
Température de conservation	+1°C à +4°C

Code marché : FL.1.29
Code TerreAzur : 102875

Critères Microbiologiques

Conformes au Règlement CE n°2073/2005

* J = Jour départ usine

Valeurs nutritionnelles (moyenne pour 100 g)**

Apport énergétique	57,2 KJ
	13,6 Kcal
Graisses	0,10 g
dont acides gras saturés	58,5 mg
Glucides	1,90 g
dont sucres	0,60 g
Fibres alimentaires	1,60 g
Protéines	0,60 g
Sel***	23,6 mg

** Valeurs données à titre indicatif – Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2013

*** La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement

SAS SORAM – ZAC DU PONT II, 229 avenue de la pomme 13750 PLAN D'ORGON

–

Tél. 04 90 94 45 90 Fax. 04 90 94 78 81 - info@vitacroc.fr – www.vitacroc.fr



POMMES ENTIERES CUITES 125

Référence : 33732

Article : 102466

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Pommes entières sans peau ni trognon, cuites, conditionnées sous vide sans ajout d'eau ni de sirop
Dénomination réglementaire	Pommes entières cuites sous vide
Etat	Cuit
DLC	3 mois au départ du fournisseur
Conservation	Température ambiante à l'abri de la lumière Au froid, à consommer sous 3 jours
Conditions de conservation après ouverture	
Conditionnement	Carton
Sous conditionnement	Sachet(s) plastique
Poids Net	3 KG X 3
Poids variable fruit	90 à 120g
Nombre de pièces par sachet	28 à 32
Liste des ingrédients	POMME (France) 100% ; Acidifiant: acide citrique < 0,05% ; Antioxydant: acide ascorbique < 0,05%
Constituant(s) principal(aux)	Fruit
Absence de composants spécifiques	Sans sucre ajouté - non étiqueté OGM - sans ingrédient ionisé

Conseils de mise en œuvre

Liste des allergènes Aucun

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

- Mise en œuvre** ☐ Produit prêt à cuisiner à froid ou à chaud
- complément de garniture et dessert
 - Produit sans excès de cuisson, permet de le retravailler en tarte, rôti au four ou en léger braisage ou pochage...

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	51
kJ	213
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras saturés (g)	<0.5
Glucides (g)	11.7
Dont sucres (g)	10.9 +/- 2.4
Fibres (g)	2.1 +/- 0.7
Protéines (g)	<0.5
Sel (g)	<0.02

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Fruits cuits <20g sucres simples	Pas de fréquence définie

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005
Stabilité à température ambiante pH <4.5

Atouts

Atouts ☐ Gain de temps et praticité de mise en œuvre : cuit, prêt à assembler ou à remettre en température, ne nécessite ni lavage ni rinçage

Code marché : FL.1.73
Code TerreAzur : 199625

- Souplesse d'utilisation : DLC 3 mois à température ambiante
- Maitrise du coût portion : pas de perte à l'utilisation, fruits entiers grammés
- Sécurité alimentaire : respect des normes HACCP
- Sain et naturel : cuisson douce (pasteurisation), sans conservateur, sans sucre ajouté. Goût préservé

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

FICHE TECHNIQUE : LE MELON

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

En Europe, les principaux pays producteurs de melon sont l'Espagne, l'Italie et la France. Les importations françaises de melon représentent un peu moins de la moitié de la production nationale et proviennent surtout d'Espagne et du Maroc. Les productions françaises se concentrent essentiellement dans 5 départements : Hérault, Deux-Sèvres, Vaucluse, Tarn-et-Garonne et Vienne.

D'origine asiatique, la culture du melon s'est étendue à partir de l'Inde et du Proche-Orient. Il fut introduit en France lors des guerres d'Italie à la fin du XVI^e siècle. Sa production commença à se développer dans la région de Narbonne au XVI^e siècle. À la Renaissance en Italie, le type charentais était cultivé par des moines à Cantalupo, résidence des papes en été, d'où son nom de cantaloup.

Valeurs nutritionnelles

Le melon est très riche en eau (près de 90 %), ce qui en fait un fruit particulièrement rafraîchissant.

En moyenne sa valeur énergétique est de 48 kcalories aux 100 g (200 kJoules), mais peut varier sensiblement selon le taux de sucre (10 à 16 %). Il offre une bonne

Code marché : FL.1.10
Code TerreAzur : 121147

Aujourd'hui, le melon est disponible toute l'année. En provenance des Caraïbes (Saint-Domingue, Guadeloupe) par avion, du Sénégal ou des Canaries, les melons de contre-saison assurent une continuité de l'approvisionnement du marché. Depuis peu, certains opérateurs marocains cherchent à se positionner plus précocement (février, mars) avec du melon Charentais vert produit dans le désert saharien.

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché français												

Norme obligatoire

Le melon est soumis à la norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N° 543/2011.

CATEGORIE	I	II
Forme Développement Coloration	Légers défauts	Défauts plus importants
Epiderme	Légers défauts. Légers craquements autour du pédoncule n'atteignant pas la chair et de longueur inférieure à 2 cm	Défaut plus importants. La chair ne devant pas être touchée
Tolérance de qualité	10%	10%

Correspondance calibre/poids

S'ils le souhaitent, les expéditeurs peuvent indiquer une catégorie et/ou un calibre sur les colis de produits. Dans ce cas, la marchandise doit correspondre aux exigences de qualité de la norme CEE-ONU FFV-23 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des melons.

ACCORD INTERPROFESSIONNEL "CALIBRAGE - MELON CHARENTAIS" VALABLE JUSQU'AU 5 DECEMBRE 2014		
CALIBRE	Le poids minimal est de 350 g. Le calibre est obligatoire pour toutes les catégories (I & II) sauf pour les melons « étiquetés et vendus en poids/prix dès le stade de l'expédition »	
	Echelle de calibre retenue	Nbre de fruits
EMBALLAGES 60 X 40 <i>Correspondance grammage/nombre de fruits (mention du nombre de fruits facultative)</i>	350 g inclus à 450 g exclus	21
	450 g inclus à 550 g exclus	18
	550 g inclus à 650 g exclus	15
	650 g inclus à 800 g exclus	15
	800 g inclus à 950 g exclus	12
	950 g inclus à 1150 g exclus	12
	1150 g inclus à 1350 g exclus	11
	1350 g inclus à 1750 g exclus	9
	1750 g et plus	7/8

Norme d'application volontaire

S'ils le souhaitent, les expéditeurs peuvent indiquer une catégorie et/ou un calibre sur les colis de produits. Dans ce cas, la marchandise doit correspondre aux exigences de qualité de la norme CEE-ONU FFV-23 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des melons.

Critères d'achat, qualité et goût

À réception les fruits doivent être :

- de couleur homogène,
- de coloration jaune sur les tranches dans le cas des charentais jaunes. Le parfum qui s'exhale de l'écorce doit être fruité.

Un léger assouplissement de la base du melon, à l'opposé du pédoncule, est également un signe de maturité.

La qualité du melon se juge à :

- la saveur sucrée et les arômes en bouche,
- le parfum,
- l'abondance du jus,
- la texture croquante ou fondante.

Melon en RHD

Le melon de petit calibre est apprécié en restauration collective, car coupé en deux, il constitue une entrée ou un dessert. En restauration commerciale, son utilisation en entrée est très largement privilégiée et mise à profit durant toute la saison.

La période des vacances d'été prive toutefois le melon d'une utilisation plus importante en collectivité, surtout scolaire. Ceci explique le décalage entre sa consommation par les ménages, qui progresse d'année en année et sa place en RHD.

Dans l'ensemble toutefois sa consommation en RHD n'a cessé d'augmenter depuis 2000. Cet engouement est dû à une très nette amélioration de la qualité gustative des fruits (charentais jaunes et verts de début de campagne), à la diversité des calibres disponibles et à sa bonne présentation dans l'assiette.

Durée de vie

Les melons charentais sont répartis en 3 groupes selon leur aptitude à la conservation :

- Les classiques : - de 6 jours de conservation

Code marché : FL.1.10
Code TerreAzur : 121147

- Les intermédiaires : de 6 à 12 jours de conservation
- Les « longue conservation » : + de 12 jours de conservation

Les charentais jaunes, souvent les plus gustatifs, sont pour la plupart des melons de type classique ou intermédiaires. Laissés à une température de 20 °C, ils se conservent 2 à 3 jours après récolte.

À 12 °C, il est possible de le conserver 6 à 10 jours après récolte.

Les « longues conservation » concernent surtout les charentais verts.



RADIS ROND RONDELLE

Référence : 28013
Article : 102367

Caractéristiques générales

Descriptif produit

Radis ronds découpés en rondelles, crus, prêts à l'emploi
Frn 1 : épaisseur de 2 mm
Frn 2 : épaisseur de 3 à 5 mm
Frn 3 : épaisseur de 1 à 2 mm

Dénomination réglementaire

RADIS ROND ROUGE RONDELLE

Etat

Cru

DLC

7 jours à date de fabrication

Conservation

Conditions de conservation après
ouverture

Entre 1°C et 4°C
Au froid, à consommer le jour de l'ouverture

Conditionnement

Sachet, barquette

Poids Net

1 KG

Composition

Liste des ingrédients

Radis rond (100%)

Constituant(s) principal(aux)

Légume

Absence de composants spécifiques

Non étiqueté OGM - sans ingrédient ionisé - sans conservateur

Liste des allergènes

Peut contenir des traces de céleri

Conseils de mise en œuvre

Mise en œuvre □ Après ouverture, ne nécessite ni lavage ni rinçage
Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

- Apporter la suite culinaire désirée

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	12 - 13,1
kJ	48 -55
Matières grasses (g)	0,1 - 0,5
Dont acides gras saturés (g)	<0,1
Glucides (g)	1,2 - 1,8
Dont sucres (g)	1,2 - 1,8
Fibres (g)	1,1
Protéines (g)	0,8
Sel (g)	0,06

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Crudités de légumes	10 sur 20 minimum

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

Atouts □ Gain de temps et praticité de mise en œuvre : paré, coupé, ne nécessite ni lavage ni rinçage

- Souplesse d'utilisation : DLC 7 jours entre 1 et 4° C
- Maîtrise du coût portion : Pas de perte à l'utilisation
- Sécurité alimentaire : déjà lavé, minimise les risques de contamination
- Sans conservateur

Code MArché : FL.1.60
Code TerreAzur : 102367

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Code marché : FL.1.69
Code TerreAzur : 159411



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 27/10/2014

PDT BL VAPEUR 5KG X2 SAVALIA

Référence : 52036
Article : 159411

Marque : 

Caractéristiques générales

Descriptif produit

Pommes de terre entières, de variétés Bintje et assimilées (en période de primeurs) et de calibre 32 - 40 mm (après épluchage). Sans ajouts d'additifs (notamment conservateurs) ni de sel

Dénomination réglementaire

POMMES DE TERRE BLANCHIES VAPEUR 5KGX2 SAVALIA

Etat

Blanchi

DLC

14 jours à date de fabrication

Conservation

Conditions de conservation après ouverture

Entre 1°C et 4°C
Au froid, à consommer sous 24h

Conditionnement
Sous conditionnement

Carton
Sachet sous atmosphère contrôlée

Poids Net

5KG X 2

Composition

Liste des ingrédients Pommes de terre

Constituant(s) principal(aux) Pommes de terre

Conseils de mise en œuvre

Absence de composants spécifiques Sans sel ajouté - Sans sucre ajouté - Non étiqueté OGM - Sans ingrédients ionisés

Liste des allergènes Aucun

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

- la suite **Mise en œuvre**
- Après ouverture, ne nécessite ni lavage ni rinçage, apporter culinaire désirée : rôtie, poêlée, vapeur, purée, braisée...
 - Four mixte (chaleur sèche + vapeur) à 175 °C : 30/32 minutes
 - Vapeur à 99 °C : 28/30 minutes (5 kg en plaque perforée)
 - Four chaleur sèche à 180 °C : 32/35 minutes
 - A l'anglaise (à l'eau) : 30 minutes environ après ébullition

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	79
kJ	334
Matières grasses (g)	0.3
Dont acides gras saturés (g)	0.1
Glucides (g)	15
Dont sucres (g)	<0.2
Fibres (g)	1.6
Protéines (g)	2.1
Sel (g)	0.05*

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Féculent	10 sur 20

* teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

Code marché : FL.1.69
Code TerreAzur : 159411

- Atouts** □ Gain de temps et praticité de mise en œuvre :
épluché, prêt à cuire, ne nécessite ni lavage ni rinçage
- Souplesse d'utilisation : DLC 14 jours à 1-4 °C
 - Maitrise du coût portion : Pas de perte à l'utilisation
 - Sécurité alimentaire : respect des normes HACCP
 - Sélectionné et contrôlé selon le cahier des charges Savalia
 - Sain et naturel : sans conservateur, blanchi à la vapeur et cru à cœur, goût préservé

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Code marché : FL.1.20
Code TerreAzur : 131748



FICHE TECHNIQUE : PRUNE

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

Les principaux départements français producteurs de prune sont le Tarn-et-Garonne, le Lot-et-Garonne, la Meurthe-et-Moselle et la Meuse. Les importations représentent environ le quart de la production nationale. Les origines les plus courantes sont l'Espagne, Israël, l'Afrique du Sud, l'Allemagne et le Chili.

Cette espèce fruitière a connu ces dernières années, une importante évolution variétale. À côté des variétés « européennes » traditionnelles (Reine-Claude, mirabelle, quetsche...) et de quelques américano-japonaises du type Golden Japan aux qualités gustatives souvent perçues insuffisantes, sont apparues d'autres variétés américano-japonaises très intéressantes. Provenant initialement d'Afrique du Sud, elles se sont installées dans nos vergers, notamment dans le Sud-Ouest, l'une des terres d'élection de la prune en France. Elles sont appréciées pour leurs couleurs ; jaune, orangé, rouge, violet et presque noir, mais aussi pour leurs qualités gustatives : juteuses, fermes et présentant un bon taux de sucre.

Code marché : FL.1.20
Code TerreAzur : 131748

Valeurs nutritionnelles

Fruit assez énergétique, la prune fournit en moyenne 52 kcalories (217 kJoules) aux 100 g ; les variétés les plus sucrées atteignent 65, voire 70 kcalories (272 à 293 kJoules).

La présence de vitamines très variées, dont la vitamine C, est renforcée par les pigments anthocyaniques ayant une activité « vitamine P ». Les minéraux et oligo-éléments sont diversifiés (potassium, calcium, magnésium, fer, cuivre), donnant à la prune une densité minérale particulièrement intéressante.

POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G

ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLÉS (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
5	0.18	0.05	0.03	0.5	0.2	0.05	-	0.01	0.7
4.5%	6%	4%	2%	3.5%	4%	3%	-	3%	6%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

L'assortiment variétal est réparti en deux groupes :

Leur mise à fruit est longue (Reine-Claude, Président, Prune d'Ente...).

	VARIÉTÉ & ASPECT	GOUT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
P R U N E S E U R O P E E N N E S	VALERIE Bleue, oblongue, gros calibre.	●●	Sud-Ouest												
	REINE-CLAUDE VRAIE OU DOREE Ronde, verte à vert jaune parfois rosée, sucrée.	●●●	Sud-Est / Sud-Ouest												
	REINE-CLAUDE DE BAVEY OU D'OULLINS Ronde, verte à vert jaune, moins sucrée que la Reine Claude dorée.	●●	Sud-Est / Sud-Ouest												
	FERBLEUE Bleue, ronde, calibre moyen, très bonne qualité gustative.	●●●	Sud-Ouest												
	PRÉSIDENT Grosse prune allongée à peau violacée.	●	Sud-Ouest												
	QUETSCHÉ Prune moyenne, allongée à peau bleue violacée, douce.	●●	Est Allemagne - Belgique												
	MIRABELLE Petite prune ronde, jaune doré, très parfumée.	●●●	Est												

La prune d'Ente, destinée au séchage pour la fabrication du pruneau d'Agen, peut se consommer en frais.

Code marché : FL.1.20
Code TerreAzur : 131748

Elles ont connu un essor important du fait de leur précocité, de leur calibre et de leur tenue.

L E S P R U N E S A M E R I C A N O	VARIETE	GOUT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		ALLO Ronde, peau violacée, molle à maturité. Acidulée, chauffée en début de campagne.	●	Sud-Est Espagne											
	GOLDEN JAPAN Ronde, jaune doré à maturité, molle. Chauffée en début de campagne.	●	Sud-Est / Sud-Ouest Espagne												
	TC SUN Ronde, Jaune-orangé. Chair ferme et juteuse.	●●●	Sud-Est Espagne Afrique du Sud												
	GAVIOTA Ronde surmontée d'un mucron important. Peau jaune orangé, ferme.	●●	Espagne - Italie Afrique du Sud												
	BLACKAMBER Ronde, violette noire, gros calibre.	●	Sud-Est / Sud-Ouest Espagne - Italie												
	FORTUNE Ronde, jaune rouge, gros calibre.	●	Sud-Est / Sud-Ouest Espagne - Italie												

L E S P R U N E S A M E R I C A N O	VARIETE	GOUT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		ANGELENO Grosse, ronde, ferme, peau noir violacé, chair jaune ambré.	●●	Sud-Ouest											
	SAPPHIRE Ronde, un peu aplatie, épiderme violet chair orangée. Ferme, juteuse, sucrée Ferme, juteuse, sucrée.	●●●	Afrique du Sud Espagne France												
	OCTOBER SUN Ronde un peu allongée Rouge tacheté de jaune. Chair orangée. Ferme juteuse sucrée.	●●●	Afrique du Sud Espagne France												
	RUBY CRUNCH Ronde aplatie. Couleur rouge-violet. Chair rouge, très ferme, peu juteuse.	●●●	Afrique du Sud Espagne France												
	LAETITIA Ronde, rouge foncé, chair juteuse et sucrée, peau au goût légèrement amer.	●●	Afrique du Sud												
	SONGOLD Ronde, peau jaune or, chair jaune, juteuse et sucrée.	●●	Afrique du Sud												

Calendrier de commercialisation

Consommation 0,84 kg/personne/an

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché Français												

Norme obligatoire

La prune est soumise à la norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N° 543/2011.

Code marché : FL.1.20
Code TerreAzur : 131748

Norme d'application volontaire

Les expéditeurs peuvent, s'ils le souhaitent, indiquer une catégorie sur les colis de produits. Dans ce cas, la marchandise doit correspondre aux exigences de qualité et de calibre de la norme CEE-ONU FFV-29 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des prunes. Si ce n'est pas le cas, les expéditeurs peuvent s'ils le souhaitent, à titre informatif indiquer un calibre à leur convenance.

CATEGORIES	EXTRA	I	II
Forme, coloration et développement	Typiques de la variété Pruine présente	Légers défauts admis 2 % de fruits véreux admis	Défauts admis 4 % de fruits véreux admis
Défauts d'épiderme	Totalement exempt	Légers défauts sur une longueur <= à 1/3 du diamètre. Crevasses cicatrisées admises pour la Reine-Claude dorée.	Défauts admis inférieurs au quart de la surface.
Tolérance de qualité	5 %	10 %	10 %
Tolérance de calibre		10 % de calibresvoisins	

Correspondance calibre/poids

CALIBRE	EXTRA et I	II
Variétés à gros fruits	35 mm	30 mm
Mirabelle	20 mm	17 mm
autres variétés	28 mm	25 mm

Les origines Afrique du Sud, Italie et Espagne utilisent des calibres et des codes spécifiques :

Diamètre en mm	65	61	60	57	55	54	53	50	49	48	46	45	43	42	40	35	34	30	25
Code Afrique du Sud		AAA			AA			A			B			C					
Code Italie			AAA					AA					A			B		C	
Code Espagne	10		9		8		7		6		5		4		3		2		1

Code marché : FL.1.20
Code TerreAzur : 131748

VARIETE	CALIBRE	POID MOYEN FRUIT (G)	NOMBRE MOYEN DE FRUITS/KG
Variété jaunes à gros fruits	55-60 mm	85 g	10 à 12
Variété jaunes à gros fruits	50-55 mm	80 g	11 à 14
Variété rouges à gros fruits	55-60 mm	90 g	9 à 12
Variété rouges à gros fruits	50-55 mm	85 g	10 à 12
Variété violettes à gros fruits	50-55 mm	80 g	11 à 14
Variété violettes à gros fruits	45-50 mm	75 g	12 à 14
Mirabelles	22-26 mm	10 g	90 à 110
Variété vertes à petits fruits	30-40 mm	30 g	30 à 35
Variété violettes à petits fruits	30-35 mm	25 g	37 à 42
Variété violettes à petits fruits	28-30 mm	20 g	47 à 53
Variété vertes à fruits moyens	45-50 mm	42 g	22 à 26
Variété jaunes à fruits moyens	35-45 mm	34 g	28 à 31
Variété vertes à fruits moyens	45-50 mm	65 g	13 à 15
Variété rouges à fruits moyens	45-50 mm	70 g	13 à 16
Variété violettes à fruits moyens	40-45 mm	45 g	20 à 24
Variété violettes à fruits moyens	34-38 mm	33 g	28 à 32
Variété violettes à fruits moyens	30-34 mm	30 g	30 à 35

Critères d'achat, qualité et goût

À la réception, la présence de pruine (fine pellicule blanchâtre) sur la peau est un signe manifeste de fraîcheur.

Surveiller la coloration de l'épiderme qui doit être régulière et typique de la variété. La chair sera ferme, proche de la maturité et d'un goût agréable. Les prunes trop dures sont encore vertes et mûrissent difficilement. Refuser les fruits translucides.

Être vigilant sur les variétés précoces (Allo, Golden Japan) dont la maturité est souvent accélérée en chambre chauffée ; de plus, elles sont jugées de qualité inférieure. Privilégier les variétés dont les taux de sucre sont élevés (Reine-Claude et mirabelle). La Reine-Claude dorée ou vraie bénéficie d'un label rouge en MidiPyrénées (à ne pas confondre avec la Reine-Claude de Bavière ou d'Oullins). La mirabelle de Lorraine est elle aussi garantie par un label rouge ; elle est protégée par une IGP.

Prune en RHD

C'est un fruit très intéressant pour la RHD car, en saison, la gamme des variétés et des calibres permet de proposer un dessert séduisant, à un prix compétitif. À suivre donc avec son fournisseur. Certaines variétés sont de qualité gustative exceptionnelle, avec des taux de sucre record qui en font des « fruits bonbons » très appréciés des enfants. Ce fruit, très peu proposé en restauration collective, mérite une vraie place dans l'offre des fruits d'été et d'automne.

Code marché : FL.1.20
Code TerreAzur : 131748

Durée de vie

La durée de vie des prunes à température ambiante n'excède pas 2 jours si elles sont à maturité. À 8 °C, elles se conserveront 5 jours.

Code marché : FL.1.7
Code TerreAzur : 127015



CLEMENTINE

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

Le principal producteur européen de clémentines et de petits agrumes est l'Espagne avec plus de 80 % de la production de l'UE. Les importations françaises proviennent majoritairement de la péninsule ibérique. Dans une moindre mesure, les clémentines marocaines sont également commercialisées en France. Israël est une origine de plus en plus présente sur le marché hexagonal, notamment en fin de saison. Des fruits originaires d'Afrique du Sud et d'Argentine complètent le calendrier pendant la période estivale.

Sur le marché français la campagne de clémentines débute courant septembre avec les variétés les plus précoces d'Espagne.

La clémentine a une double origine : elle est d'abord issue d'une variété de mandarine chinoise (appelée mandarine de canton), mais également d'une greffe accidentelle réalisée en Algérie par le père Clément Rodier en 1902 d'un mandarinier sur un bigaradier, oranger indien introduit en Méditerranée via le Golfe Persique.

La clémentine sera implantée en Corse avec succès par les pieds-noirs. Quant à la production algérienne, jadis florissante, elle périclète peu à peu au profit de l'Espagne à partir des accords d'Evian en 1962.

Valeurs nutritionnelles

La clémentine contribue efficacement en hiver à la couverture des besoins en vitamine C, indispensable aux défenses de l'organisme (rôle anti infectieux). 1 portion = 140 g (2 fruits moyens).

POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G

ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLES (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
41	0.3	0.08	0.04	0.3	0.2	0.04	0.001	0.026	0.55
37%	10%	6%	3%	2%	4%	3%	2%	8%	5%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

La clémentine lance la saison des agrumes d'hiver. Fruit très facile à consommer, il plaît aux enfants à condition de privilégier les variétés sans pépins.



VARIETE & ASPECT	GOUT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
RUBY Petit fruit, rond, orangé, sans pépins.	●●	Espagne												
MARISOL Fruit moyen, rond, aplati, orangé, peau fine, sans pépins.	●	Espagne												
ORONULES Fruit moyen, rond aplati, orange vif, peau rugueuse, sans pépins.	●●	Espagne												
NULES Fruit moyen à gros, rond, aplati, orange vif, peau rugueuse, sans pépins.	●●●	Espagne												
FINE Fruit petit à moyen, rond, sans pépins, orangé, peau très fine.	●●●	Espagne												
CLEMENTINE CORSE Fruit petit à moyen, sans pépins, rouge orangé, chair légèrement acidulée, parfumée. Commercialisé avec ses feuilles.	●●●	Corse												
NOUR Fruit petit à moyen, excroissance caractéristique au niveau du pédoncule peu de pépins, orangé. Saveur douce et sucrée.	●●●	Maroc												
HERNANDINA Mutant tardif de Fine.	●	Espagne												
OR Fruit moyen à gros, sans pépins, orangé, chair douce et sucrée.	●●●	Israël												

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	
Période de meilleur rapport qualité/prix													
Présence sur le marché français													

Norme obligatoire

La clémentine est soumise à une norme de commercialisation européenne spécifique définie dans le règlement N° 543/2011. Cette norme définit des catégories extra, I et II et une échelle de calibre applicable pour tout produit commercialisé en Europe.

La teneur en jus doit être au minimum de 40 %.

Les mentions « Clémentines sans pépins », « Clémentines » (de 1 à 10 pépins) ou « Clémentines avec pépins » (plus de 10 pépins), s'indiquent selon ce qui convient.

Correspondance calibre/poids

CALIBRES USUELS		
CODE CALIBRE	DIAMETRE EN MM	NOMBRE DE FRUITS AU KILO
1-XXX	78 mm et +	
1-XX	67-78 mm	
1 ou 1-X	63-74 mm	Moins de 12
2	58-69 mm	12 à 13
3	54 -64 mm	14 à 15
4	50-60 mm	16 à 18
5	46-56 mm	19 à 21
6	43-52 mm	22 à 24
7	41-48 mm	25 à 27
8	39-46 mm	28 à 30
9	37-44 mm	31 à 33
10	35-42 mm	34 à 36

Critères d'achat, qualité et goût

La clémentine plaît par sa coloration brillante, bien orangée, son goût, son absence de pépins, la finesse de sa peau.

Le fruit doit être ferme au toucher, la peau non décollée du fruit (peau soufflée).

Le pédoncule doit être vert vif et fermement attaché au fruit (signe de fraîcheur qui garantit que le fruit n'a pas subi de déverdissement).

Clémentine en RHD

La clémentine bénéficie de nombreux atouts : de qualité gustative relativement constante, peu de problèmes de maturité en plein campagne et de mise en oeuvre facile. Fruit portion par excellence, elle est très utilisée en restauration collective et très peu en restauration commerciale. Depuis 2000 les achats de clémentines en restauration ont progressé de façon modérée, malgré une baisse sur le segment scolaire en gestion directe. Ce produit est particulièrement adapté à une consommation en snacking. Le consommateur plébiscite les variétés sans pépins, à peau facile à éplucher.

Durée de vie

La clémentine se conserve 2 à 3 jours à température ambiante. À 8-10 °C, sa durée de vie peut atteindre 4 ou 5 jours (risque de dessèchement important si le frigo est trop ventilé).

	FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT FINI	FT_PF_CRU_COV_108012	
		V07 26/06/15	Page 1/1

POIVRON ROUGE EMINCE – BARQUETTE 1Kg

Description du Produit

Légume frais cru prêt à l'emploi

Type de Produit

Code EAN 13

3324330108012

Ingrédient(s)	Découpe	Origine
Poivron Rouge	Emincé (e = 3mm)	France - Espagne



Caractéristiques Organoleptiques

Texture : Ferme et croquante
Couleur : Rouge

Additifs : Sans conservateur, ni additif

Allergènes : Peut contenir des traces de céleri

Contaminants : Conforme aux règlements CE n°396/2005 et CE n°1881/2006

Conditionnement

Poids Net Unitaire

1Kg

Emballage

Barquette

Etiquetage Unitaire

Conforme au Règlement CE n°1935/2004

Dénomination du Produit

Valeurs nutritionnelles

Ingrédients

Poids Net

Allergènes

Conditions de conservation et d'utilisation

Numéro de Lot

Code EAN 13

DLC

Code Emballeur : 13076F

Colisage

8 barquettes par colis

Poids Net par colis : 8Kg

Palettisation

40 colis par palette 80*120

50 colis par palette 100*120

Conservation

D.L.C.	6 jours – Minimum garanti J+5 jours * A utiliser le jour de l'ouverture
Température de conservation	+1°C à +4°C
Critères Microbiologiques	Conformes au Règlement CE n°2073/2005

* J = Jour départ usine

Valeurs nutritionnelles (moyenne pour 100 g**)

Apport énergétique	144 KJ 34,3 Kcal	** Valeurs données à titre indicatif – Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2013
Graisses	0,40 g	
dont acides gras saturés	55 mg	
Glucides	5,73 g	
dont sucres	4,20 g	
Fibres alimentaires	1,90 g	
Protéines	1 g	*** La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement
Sel***	17,2 mg	

La gamme de TerreAzur

Sélection : Rouge du Roussillon AOP ou Rouge du Roussillon 100% Saveur

Caractéristiques

- 4 variétés : Rouge du Roussillon, Hélène du Roussillon, Royal Roussillon, Gâterie
- AOC en 2015 puis AOP en 2016
- Couleur de fond orangée, ponctuée de rouge vif
- Taille petite à moyenne : A (40/45), 2A (45/50) majoritaires
- Saveur : faible acidité, sucré, arômes intenses de fruits frais (pêche, nectarine) et de jus d'abricot
- Tenue : évolution rapide si cueilli à maturité



Historique

L'abricotier est originaire de Chine. Introduit par les populations arabes, il est présent dans le Roussillon depuis plus de dix siècles. Sa culture s'est développée au début du XIXe siècle, favorisée par l'arrivée du transport ferroviaire. En 1971, le département des Pyrénées Orientales était le premier département français producteur d'abricots avec 72% de la surface cultivée en variété Rouge du Roussillon.

Production

- Les abricots rouges du Roussillon sont produits, triés et conditionnés dans les Pyrénées-Orientales, depuis la bordure de la méditerranée jusqu'aux contreforts du Canigou jusqu'à une altitude de 450 mètres.
- La plaine du Roussillon forme un vaste amphithéâtre naturel propice à la production d'abricots qui bénéficient d'un climat méditerranéen ensoleillé et venté.
- Le rendement ne dépasse pas les 30 tonnes/hectare.



Consommation

- Une particularité de ces abricots vient aussi du fait qu'ils sont aussi bons frais que transformés en confiture.
- L'abricot est un fruit qui ne mûrit plus une fois cueilli.
- Le Rouge du Roussillon est le roi des confitures.



Saisonnalité

mai	juin	juil.	août	sept.



FICHE TECHNIQUE : ORANGE

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

C'est un poids lourd de la production mondiale de fruits qui pèse 65 millions de tonnes. Moins de 10 % de ce volume est produit dans l'Union Européenne. Les principaux pays producteurs se trouvent sur les continents d'Amérique du Nord (USA) et du Sud (Brésil, Argentine, Chili, Uruguay...), en Europe (Espagne, Italie, Grèce et Portugal) et en Afrique (principalement Afrique du Sud, Maroc et Tunisie). Notre principal fournisseur est l'Espagne (2/3 de nos besoins), puis le Maroc et la Tunisie avec la fameuse orange Maltaise. L'approvisionnement d'été est assuré en grande partie par l'Afrique du Sud. L'Italie, bien que second producteur européen, surtout d'oranges sanguines, est peu présente sur le marché français (un peu plus dans le sud-est pour des raisons de proximité). Le type Navel est resté très longtemps une spécificité espagnole. L'orange la plus produite au monde est la variété Valencia Late.

Issue d'une famille de fruits très importante, les agrumes, dont la culture remonte à plus de 700 ans avant J.-C. en Asie du Sud-Est, l'orange a été introduite en Méditerranée vers l'an 1400.

La diffusion s'est ensuite faite dans le monde à l'occasion des grandes découvertes entre le XVe et le XVIe siècle.

À l'origine, fruit des climats chauds et humides, l'orange s'est adaptée aux climats des zones subtropicales.

Sa sensibilité aux basses températures a restreint son expansion.

VARIETE & ASPECT		GOUT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
LES SANGUINES couleur de chair et de peau plus ou moins rouge, à jus ou de bouche	MALTAISE (la variété préférée des français) Fruit petit, moyen, ovale à rond, peau lisse parfois de légers reflets rouges.	●●●	Tunisie												
	SANGUINELLI Fruit ovale, petit, peau lisse très brillante, pigmentée de rouge, difficile à peler.	●●●	Espagne Maroc												
	MORO Fruit rond, peu rugueuse, chair pigmentée de rouge foncé.	●●	Italie												
	TAROCCO Fruit rond, peau lisse à peu rugueuse, chair peu pigmentée de rouge.	●●	Italie												

* Le terme "late" veut dire "tardif" en anglais.

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché français												

Norme obligatoire

Les oranges sont soumises depuis le 1er juillet 2009 à une norme de commercialisation européenne spécifique définie dans le règlement N° 543/2011. Cette norme définit des catégories Extra, I et II et une échelle de calibre applicable pour tout produit commercialisé en Europe.

CATEGORIES	EXTRA	I	II
Forme et coloration	Aucun défaut	Légers défauts	Défauts plus importants
Epiderme	Très légers défauts superficiels	Légers défauts cicatrisés	Ecorse rugueuse Altérations cicatrisées
Tolérance de qualité	5%	10%	10%

En début de campagne, le déverdissement est autorisé, et il est admis 1/5 du fruit de couleur verdâtre. Teneur en jus minimum :

- Tarocco et autres sanguines : 30 %
- Groupe des navels : 33 %
- Autres variétés : 35 %

Correspondance calibre/poids

CALIBRES USUELS

CODE CALIBRE	DIAMETRE EN MM	NOMBRE DE FRUITS AU KILO
0	92/110	2
1	87/100	2 à 3
2	84/96	3
3	81/92	3 à 4
4	77/88	4 à 5
5	73/84	5 à 6
6	70/80	6 à 7
7	67/76	7 à 8
8	64/73	8 à 10
9	62/70	10 à 13
10	60/68	13 à 20

Critères d'achat, qualité et goût

La saison débute à la mi-octobre avec des fruits généralement « déverdis », une opération qui rend les fruits plus fragiles et leur saveur acide.

Il est préférable d'attendre les mois de novembre /décembre avec des fruits arrivés à maturité sur l'arbre, plus fermes, à la coloration franche et munis de leur pédoncule vert, résistant à la pression du doigt. Les oranges du Maroc sont réputées être très douces, convenant particulièrement bien aux enfants et aux personnes âgées qui redoutent les fruits acidulés. La dénomination « orange à jus » est accordée aux fruits dont la teneur en jus est équivalente à plus d'un tiers de leur poids, ce qui est toujours le cas de la variété Salustiana par exemple. À surveiller aussi les fins de saison (en fonction des variétés et origines) qui donnent des fruits plus mous et avec moins de jus.

A la réception, les oranges sont stockées dans un endroit frais, convenablement aéré. Leur brillance et leur fermeté sont un gage de fraîcheur.

Espèce en rhd

Fruit basique à prix abordable, généralement de bonne qualité gustative, l'orange trouve toujours sa place dans l'offre dessert. C'est le fruit sans difficultés. Les freins à sa consommation sont l'épluchage difficile pour les jeunes enfants et les personnes âgées, et les risques de salissure. Il présente aussi l'avantage d'être un fruit peu fragile et pouvant être « emporté » en pique-nique. L'orange se prête à la consommation sous toutes les formes : crue en frais, à l'unité, en salade de fruits, en jus, en mousse...

Elle peut aussi être associée à différentes préparations cuites (canard à l'orange, décoration de plats...).

Durée de vie

Conservée entre 8 et 10 °C, la durée de vie de l'orange peut atteindre 7 jours. Cependant, si l'épiderme est endommagé, le risque de développement de moisissures est important et peut se transmettre à l'ensemble du colis par simple contact entre les fruits.

Les oranges se conservent sans problème 2 à 3 jours à température ambiante.

Code marché : FL.1.21
Code TerreAzur : 122106



FICHE TECHNIQUE : RAISIN

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

Le raisin français provient de Provence, du Languedoc et du sud-ouest de la France. Les coteaux de Moissac dans le Tarn-et-Garonne et du Ventoux dans le Vaucluse sont en particulier réputés pour leurs terroirs de qualité. 63 % du tonnage consommé est importé, l'Italie représentant 70 % de ces volumes.

Disponible toute l'année grâce à la production des deux hémisphères, le raisin demande un climat tempéré avec un ensoleillement estival favorable à la maturation et des pluies hivernales avec peu de gel. La première récolte intervient 3 ans minimum après la plantation et s'effectue manuellement. Conditionné « bord champ », le raisin est parfois retravaillé (Chasselas AOC de Moissac) et ciselé après la récolte pour retirer les grains abîmés ou déformés.

Code marché : FL.1.21
Code TerreAzur : 122106

Valeurs nutritionnelles

Le raisin est le fruit du tonus et de l'énergie ; il est tout indiqué pour les enfants et les adolescents, ainsi que pour les sportifs. Il fournit 72 kcalories (301 kJoules) aux 100 g, essentiellement grâce à ses sucres d'utilisation rapide (fructose et glucose). Il procure des quantités intéressantes de minéraux (près de 500 mg aux 100 g), en particulier potassium, phosphore, calcium et magnésium. Ses vitamines C, B et provitamine A (carotène) sont présentes en petites quantités, mais leur action est renforcée par les pigments anthocyaniques et les polyphénols (vitamine P), qui ont une « activité vitamine C » élevée, bénéfique pour la résistance des vaisseaux capillaires et protectrice pour le système vasculaire.

Le raisin facilite l'élimination des déchets (action diurétique et stimulation du transit intestinal), ce qui explique l'intérêt des cures uvales.

POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLES (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
4	0,03	0,04	0,02	0,3	0,05	0,1	-	0,015	0,7
4%	1%	3%	1%	2%	1%	6%	-	5%	6%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Code marché : FL.1.21
Code TerreAzur : 122106

Principales variétés et déroulement de la saison

VARIÉTÉ & ASPECT	GOUT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
CARDINAL Grain rond, gros, rouge violacé, à peau épaisse.	●	Sud-Est												
ORA Grain rond, moyen, jaune à peau fine.	●	Sud-Est/Sud-Ouest												
PRIMA Grain rond, gros, noir, belle présentation.	●	Sud-Est/Sud-Ouest												
LIVAL Grain rond, gros, noir, à peau épaisse.	●●	Sud-Est												
DANLAS Grain rond, gros, jaune, à peau moyenne.	●●	Sud-Est/Sud-Ouest												
CHASSELAS Grain rond, petit, jaune doré, à peau fine.	●●●	Sud-Est/Sud-Ouest												
CENTENNIAL SEEDLESS Grain allongé, jaune, sans pépin, sucré.	●●●	Sud-Ouest												
MUSCAT DE HAMBOURG Grain légèrement allongé, moyen, noir à violet, à peau fine, goût musqué.	●●●	Sud-Ouest												
ALPHONSE LAVALLEE (RIBIER au CHILI) Grain rond, gros, noir, à peau épaisse.	●●	Sud-Est/Sud-Ouest Chili Afrique du Sud												
ITALIA OU IDEAL Grain ovoïde, très gros, jaune, à peau d'épaisseur moyenne, goût légèrement musqué.	●●	Italie du Sud** Sud-Ouest												
RED GLOBE Grain rond, gros, rose à rose violacé, ferme.	●	Italie Chili Afrique du Sud												
RIBOL Grain ovoïde, moyen, noir, à peau épaisse.	●	Sud-Est/Sud-Ouest												
ALEDO Grain allongé, gros, blanc doré, à peau moyenne.	●	Espagne												
NAPOLEON Grain rond, moyen, noir violacé, à peau moyenne.	●	Espagne												
THOMPSON SEEDLESS* ou SULTANINE Grain allongé, gros, vert à jaune doré, sans pépins, à peau moyenne.	●●	Chili Afrique du Sud												
MOSCATEL ou MUSCAT ROSE Grain ovoïde, moyen à petit, rose à rouge.	●	Chili												
FLAME SEEDLESS* Grain rond, moyen à gros, rose foncé.	●	Chili/Afrique du Sud												

* seedless : sans pépins ou apyrène

** Pouilles et Sicile

Le Chasselas de Moissac et le Muscat du Ventoux sont des appellations d'origine contrôlée (A.O.P.). À noter des nouvelles variétés en cours de développement comme Rubi, rosé, sucré, grain allongé et sans pépins.

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché Français												

Norme obligatoire

Le raisin est soumis à une norme spécifique du règlement CEE 543/2011 qui définit des catégories de qualité Extra, I et II.

Le poids unitaire minimum des grappes est de 75 g.

Code marché : FL.1.21
Code TerreAzur : 122106

	EXTRA	I	II
Forme, développement et coloration des grappes	Typiques de la variété.	Typiques de la variété.	Légers défauts admis.
Grains	Fermes, bien attachés, espacés uniformément sur la rafle, recouverts de pruine.	Fermes, bien attachés, espacés uniformément sur la rafle, recouverts de pruine si possible.	Suffisamment fermes et attachés. Plus irrégulièrement espacés.
Défauts	Totalement exempt	Légers défauts de coloration ou très légères brûlures de soleil admis.	Légers défauts de coloration ou très légères brûlures de soleil admis.
Tolérance de qualité	5%	10%	10%

Correspondance calibre/poids

Le poids unitaire minimum des grappes est de 75 g.

Critères d'achat, qualité et goût

Les grappes doivent être de forme et de coloration homogènes, aérées, souples, la rafle bien verte et ferme. Les grains seront bien formés et développés, de couleur typique de la variété, recouverts de pruine (fine pellicule blanchâtre), sans flétrissement. La présence de pruine est un gage de fraîcheur. Lots homogènes en forme et en couleur. Vérifier si le dessous du colis n'est pas mouillé (signe d'écrasement).

Espèce en rhd

Fruit ayant une bonne image, le raisin plaît par son attrait, ses différentes couleurs et formes de grain ainsi que par sa qualité. L'aspect de la grappe compte beaucoup pour les convives : privilégier les belles grappes et les présenter lavées.

Très facilement fractionnable, le raisin s'adapte parfaitement au portionnement, pratiqué en restauration collective. Selon les publics de convives, le choix se portera sur les variétés à goût neutre ou musqué, et sur les variétés à petits ou à gros grains. Pour les enfants en bas-âge, les variétés sans pépins ou apyrènes (seedless) sont mieux acceptées. Les variétés à gros grains (Italia, Red Globe) ont des peaux relativement épaisses et des pépins importants.

Durée de vie

À température ambiante, la durée de vie du raisin n'excède pas 24 à 48 heures. À 5°C, elle peut atteindre 3 jours.

Code marché : FL.1.21
Code TerreAzur : 122106

	FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT FINI	FT_PF_CRU_COV_102225	
		V07 25/01/16	Page 1/1

FENOUIL EMINCE – SACHET 1Kg

Description du Produit

	Légume frais cru prêt à l'emploi
Type de Produit	
Code EAN 13	3324330102225
Caractéristiques Organoleptiques	Texture : Ferme et fibreuse Couleur : Vert à vert clair

Ingrédient(s)	Découpe	Origine
Fenouil	Emincé (e = 2 à 4mm)	France - Italie

Additifs : Sans conservateur, ni additif

Allergènes : Peut contenir des traces de céleri

Contaminants : Conforme aux règlements CE n°396/2005 et CE n°1881/2006

Conditionnement

Poids Net Unitaire		
1Kg	Sachet	
Emballage	Conformes au Règlement CE n°1935/2004	
Etiquetage Unitaire	Dénomination du Produit	Valeurs nutritionnelles
	Ingrédients	Poids Net
	Allergènes	Conditions de conservation et d'utilisation
	Numéro de Lot	Code EAN 13
	DLC	Code Emballeur : 13076F
Colisage	10 sachets par colis	Poids Net par colis : 10Kg
Palettisation	40 colis par palette 80*120 50 colis par palette 100*120	

Conservation

D.L.C.	7 jours – Minimum garanti J+5 jours * A utiliser le jour de l'ouverture
Température de conservation	+1°C à +4°C

Code marché : FL.1.45
Code TerreAzur : 102318

Critères Microbiologiques

Conformes au Règlement CE n°2073/2005

* J = Jour départ usine

Valeurs nutritionnelles (moyenne pour 100 g)**

Apport énergétique	89,1 KJ 21,2 Kcal
Graisses	0,20 g
dont acides gras saturés	-
Glucides	3,01 g
dont sucres	1,70 g
Fibres alimentaires	1,90 g
Protéines	0,90 g
Sel***	27,9 mg

** Valeurs données à titre indicatif – Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2013

*** La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement

SAS SORAM – ZAC DU PONT II, 229 avenue de la pomme 13750 PLAN D'ORGON

–

Tél. 04 90 94 45 90 Fax. 04 90 94 78 81 - info@vitacroc.fr – www.vitacroc.fr

Code marché : FL.1.25
Code TerreAzur : 111959



FICHE TECHNIQUE : TOMATE

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

La majeure partie de la récolte française de tomate est répartie sur trois bassins de production : le grand Sud-Est (45 % de la production nationale), l'Ouest (23 %) et le Sud-Ouest (13 %). La France importe des quantités de tomates équivalentes aux 2/3 de sa production et ce, surtout en hiver. Le Maroc et l'Espagne sont les origines privilégiées avec plus des 3/4 de ces quantités.

Si les tribus Nahuatl du Mexique consommaient déjà des « tomatl », les Pomi d'Ori étaient cultivées en Italie en 1554. Mais les hommes se méfiaient de la tomate pour sa parenté avec des plantes toxiques : belladone, morelle, mandragore et autres solanacées. Tout d'abord cultivée sur la côte méditerranéenne et tout particulièrement en Provence, il faut attendre la Révolution pour qu'elle connaisse les faveurs de la capitale. Mais c'est après la seconde guerre mondiale que la production se développe.

Valeurs nutritionnelles

La tomate est un légume-fruit qui joue un rôle équilibrant dans l'alimentation. Riche en eau (93 à 95 %) et peu énergétique (15 kcalories soit 63 kJoules aux 100 g), elle fait partie des légumes à haute densité nutritionnelle, grâce à sa teneur en vitamine C et en minéraux et oligo-éléments. Elle participe de ce fait à un type d'alimentation que l'on souhaite aujourd'hui légère et peu calorique, mais suffisamment riche en éléments de sécurité qui, en synergie, vont agir sur de nombreux fonctionnements biologiques.

La tomate est appréciée pour ses vertus apéritives. Sa valeur acidulée stimule les sécrétions digestives et prépare à la bonne assimilation du repas. Enfin, légume bien coloré, elle renferme de la provitamine A et d'autres carotènes, dont l'intérêt est reconnu.

Il s'agit d'une composition moyenne donnée à titre indicatif : les valeurs sont à considérer comme des ordres de grandeur susceptibles de varier selon les variétés, la saison, le degré de maturité, les conditions de culture, etc.

POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G

ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLES (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
18	0.60	0.06	0.04	0.60	0.28	0.08	0.001	0.02	1
16.4 %	20.7 %	4.6 %	2.5 %	4.3 %	5.6 %	4.4 %	2%	6%	8.3 %

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

Cultivée traditionnellement en plein champ, la tomate est devenue la principale production de serre en culture hors-sol (sur substrat), notamment avec des variétés qui sont susceptibles de produire pendant 12 mois.

Les techniques de production respectueuses de l'environnement et de la qualité sanitaire, utilisent des moyens de lutte biologique et le recyclage des solutions nutritives.

Généralement les tomates sont classées en 4 grands types commerciaux :

- Les tomates rondes : dans ce type se trouvent toutes les rondes en vrac ou en grappe.
- Les tomates côtelées qui regroupent, charnues, « à farcir » et autres tomates de gros calibres...
- Les tomates allongées : de formes, de calibres et de couleurs aujourd'hui très variés.
- Les tomates cerise et cocktail.

Code marché : FL.1.25
Code TerreAzur : 111959

CŒUR DE BŒUF			
Si Cœur de bœuf Albenga : côtes très marquées et pyriforme. Si Cœur de bœuf véritable : en réelle forme de cœur. De coloration tournante		Italie - Espagne - Belgique France	
ANANAS			
Très côtelée, de couleur jaune		France	
NOIRE DE CRIMEE			
Légèrement côtelée, très aplatie. De couleur virant au noir		France	
MARINDA			
Fortement côtelée, aplatie. Coloration tournante		Italie (Sicile)	

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché Français												

Norme obligatoire

La tomate est soumise à une norme spécifique définie dans le règlement (CE) N° 543/2011 modifiée par le règlement N° 771/2009.

Cette norme définit trois catégories de commercialisation (Extra, I et II) ainsi qu'une échelle de calibre. Produit normalisé : catégorie Extra, I et II

CARACTERISTIQUES QUALITATIVES

	EXTRA	I	II
Forme	Du type variétal	Légers défauts	Défauts plus importants
Développement	Du type variétal	Légers défauts	Défauts plus importants
Coloration	En rapport avec maturité et conforme aux exigences commerciales	Légers défauts	Défauts plus importants
Défauts d'épiderme	Exemptes de "dos vert"	Très légères meurtrissures	Meurtrissures
Tomates "à côtes"	Exemptes de défauts	Crevasses cicatrisées de 1 cm maximum	Crevasses cicatrisées de 3 cm maximum
		Protubérances limitées	Protubérances plus marquées
		Petit ombilic non liégeux	Ombilic
		Cicatrices liégeuses au point pistillaire (1 cm ²)	Cicatrices liégeuses au point pistillaire (2 cm ²)
		Fine cicatrice pistillaire allongée (2/3 du diamètre maximum)	Fine cicatrice pistillaire allongée
Tolérance	5 % du I	10 % du II	10 % marchand

Code marché : FL.1.25
Code TerreAzur : 111959

Correspondance calibre/poids

Tableau d'équivalence entre le grammage et le calibre

TOMATE	ECHELLE DE GRAMMAGE DU FRUIT	NOMBRE DE FRUITS PAR KG	LEGISLATION EUROPEENNE ECHELLE DE CALIBRE EN MM
Règlement CEE N° 543/2011	30-44 g	25	40/47
	44-82 g	13 à 14	47/57
	82-135 g	9 à 10	57/67
	135-230 g	6 à 7	67/82
	>230 g	3 à 4	82/102
			102+

Calibrage "diamètre équatorial" ou poids ou nombre

Echelle de calibrage	Code 0 : inférieur à 20 mm		
	Code 1 : de 20 mm inclus à 25 mm exclus		
	Code 2 : de 25 mm inclus à 30 mm exclus		
	Code 3 : de 30 mm inclus à 35 mm exclus		
	Code 4 : de 35 mm inclus à 40 mm exclus		
	Code 5 : de 40 mm inclus à 47 mm exclus		
	Code 6 : de 47 mm inclus à 57 mm exclus		
	Code 7 : de 57 mm inclus à 67 mm exclus		
	Code 8 : de 67 mm inclus à 82 mm exclus		
	Code 9 : de 82 mm inclus à 102 mm exclus		
	Code 10 : 102 mm et plus		
	obligatoire	obligatoire	facultative
Calibrage "diamètre équatorial" ou poids ou nombre			
Tolérance	10 %		

Critères d'achat, qualité et goût

À réception, les lots doivent être homogènes en coloration et en calibre. Contrôler au toucher la fermeté des fruits. L'épiderme ne doit présenter ni tache, ni crevasse, ni cicatrice. La présence et l'état du calice, quand il est présent, sont des éléments de fraîcheur au même titre que l'aspect de la rafle pour les tomates grappes.

Selon les régions et les habitudes de consommation, acheter des tomates tournantes ou bien mûres. Une présentation sans calice peut être exigée pour faciliter le travail ultérieur du produit.

Tomate en RHD

Premier légume consommé en France, la tomate est aussi celui le plus utilisé en restauration où l'utilisation du frais est très majoritaire.

Sa grande polyvalence d'utilisation permet une multitude de façon de l'accommoder: à l'apéritif, en entrée, en accompagnement des plats, mais aussi en dessert, elle est omniprésente.

Code marché : FL.1.25
Code TerreAzur : 111959

Elle est utilisée dans la quasi-totalité des établissements, que ce soit en restauration commerciale ou collective.

La tomate est prisée pour son aspect visuel satisfaisant, sa bonne tenue à la cuisson et son utilisation facile sans légumerie. Elle est également un des composants de base des sandwiches.

La tomate ronde représente la majeure partie des volumes présents sur le marché et c'est le calibre 57/67 qui est le plus utilisé. Les cerises et cocktails, très utilisées en restauration commerciale, sont souvent les plus susceptibles d'apporter une bonne satisfaction gustative au convive.

La segmentation de l'offre de tomate a permis d'en éviter la banalisation. Mais l'attente en matière de goût reste très forte et n'est pas toujours satisfaite. En France, la tomate, principalement cultivée en hors-sol sous serre en verre, s'accommode très bien des modes de production dits « intégrés » faisant appel à l'observation des cultures et à l'utilisation des moyens de lutte biologique. Ces méthodes permettent aujourd'hui à certains producteurs de mettre en marché de la tomate garantie sans traitement insecticide tout au long de l'année.

Comme tous les fruits et légumes, la tomate est principalement composée d'eau. Suivant les variétés et la saison, la teneur en matière sèche est comprise entre 3 et 10 %. Plus cette teneur est élevée, plus le fruit a des chances d'être gustatif. La tomate étant un légume de jour long, cette teneur est plus forte en été qu'en hiver. De plus, les variétés de petits calibres (cerise, cocktail) ou certaines côtelées (tomate de Pachino, Coeur de boeuf véritable...) sont plus riches en matière sèche. Consommée en été, la tomate a ainsi plus de chance de satisfaire les goûts des consommateurs. Pour cela, il est également opportun de choisir soigneusement le type de tomates selon l'usage destiné. La richesse de la segmentation offre un large éventail d'arômes (plus ou moins sucrées, acidulées ou douces) et de textures (fondantes, juteuses, fermes, croquantes) pour satisfaire à tous les usages désirés.

Durée de vie

La tomate craint particulièrement les températures inférieures à 8 °C qui causent une destruction des arômes de ce fruit (10 à 12 °C étant l'optimum). Les manipulations et les chocs peuvent aisément altérer la qualité du produit. Pour en savoir plus, consulter le chapitre intitulé « conditions de conservation ». Conservée à 10 °C, la tomate a une durée de vie qui peut atteindre 5 jours. À température ambiante, celle-ci n'excède pas 24 à 48 heures.

Code marché : FL.1.36
Code TerreAzur : 102249



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 16/06/2014



Champignon cru émincé

Référence : 27448

Article : 102249

Caractéristiques générales

Descriptif produit

Dénomination réglementaire

Conditions de conservation après ouverture

Conservation

Etat

Conditionnement
Sous conditionnement

DLC

Champignons de Paris émincés en lamelles d'épaisseur 3 à 4 mm, prêts à l'emploi	7 jours départ fournisseur
Champignons de Paris émincés	Entre 1°C et 4°C Au froid, à consommer sous 2 jours
Cru	Colis carton Barquette
Poids Net	1 kg x 20

Composition

Liste des ingrédients Champignon de Paris, antioxydant : METABISULFITE DE SODIUM

Matière première Légume

Absence de composants spécifiques Sans OGM - Sans ingrédients ionisés

Code
Code 49



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Mise à jour : 16/06/2014

Conseils de mise en œuvre

Liste des allergènes Sulfite

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Mise en œuvre Après ouverture, ne nécessite ni lavage ni rinçage

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	25
kJ	105
Matières grasses (g)	0.4
Dont acides gras saturés (g)	0.07
Glucides (g)	2.7
Dont sucres (g)	0.2
Fibres (g)	1.33
Protéines (g)	1.8
Sel (g)	0.02

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Légumes crus ou cuits	10 sur 20

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

Atouts □ Gain de temps et praticité de mise en œuvre : émincé, ne nécessite ni lavage ni rinçage

Code marché : FL.1.36

Code TerreAzur : 102249

- Souplesse d'utilisation : DLC 7 jours entre 1 et 4° C
- Maitrise du coût portion : Pas de perte à l'utilisation
- Sécurité alimentaire : déjà lavé, minimise les risques de contamination, respect des normes HACCP

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Code marché : FL.1.17
Code TerreAzur : 234658



FICHE TECHNIQUE : POIRES

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

Les principaux départements français producteurs de poires sont les Bouches-du-Rhône, le Vaucluse, les Hautes-Alpes, le Gard, la Drôme et le Loiret. Les importations de poires sont quasiment équivalentes à la production hexagonale. Les origines les plus fréquentes sont la Belgique, l'Italie, l'Argentine, l'Espagne, les Pays-Bas et l'Afrique du Sud.

Originnaire d'Asie Mineure, la poire est l'un des plus vieux fruits du monde. Elle est apparue en France au XVI^e siècle, où l'on dénombreait seulement 16 variétés décrites en 1530 par Charles Estienne. Elle est rendue célèbre sous le règne de Louis XIV par son jardinier, Jean de la Quintinie qui décida de cultiver de nombreuses variétés de poires dans son potager tant le Roi les appréciait. Au milieu du XIX^e siècle, de nombreuses créations de variétés ont été obtenues par croisement. À l'heure actuelle, il en existe plus de 2 000 différentes, même si une

Code marché : FL.1.17
Code TerreAzur : 234658

dizaine seulement domine le marché. On les distingue par période de récolte : poires d'été, d'automne et d'hiver.

Valeurs nutritionnelles

La poire présente un apport en micro-nutriments très diversifiés ; elle se distingue aussi pour sa richesse en fibres (prévention de la constipation). Fruit rafraîchissant et désaltérant, la poire possède une composition très équilibrée : elle renferme des vitamines très variées mais en petites quantités (vitamines C, B, provitamine A), ainsi que de nombreux minéraux et oligo-éléments. Son apport énergétique reste modéré : environ 50 kcalories soit 209 kJoules aux 100 g.

À noter que les fibres de la poire (dont la teneur varie entre 2,5 et 3,3 g aux 100 g) sont très bien tolérées dans les variétés à chair fondante.

Ces variétés sont à privilégier pour les jeunes enfants et les convives au système digestif fragile (qui ne supportent pas toujours très bien les poires à chair plus ferme, ou légèrement granuleuses).

**POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G
ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLES (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR**

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
5	0.01	0.03	0.03	0.2	0.06	0.02	-	0.014	-
6%	-	2%	2%	1%	1%	1%	-	5%	-

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Code marché : FL.1.17
Code TerreAzur : 234658

Norme obligatoire

La poire es soumise à une norme de commercialisation européenne spécifique définie dans le règlement 453/2011. Cette norme définit des catégories extra, I et II et une échelle de calibre applicable pour tout produit commercialisé en Europe.

CATEGORIE			
CATEGORIE	EXTRA	I	II
Aspect externe	Forme très régulière, épiderme lisse et sans défaut	Forme régulière, coloration homogène	Défauts admis
Aspect interne	Chair sans défaut		Chair sans défaut majeur
Fraicheur / maturité	Fruits turgescents, pédoncule souple		
Défauts	Totalement exempt Pédoncule intact	Défauts d'épiderme < 2 cm de long ou 1cm ² de surface sauf tavelure < 0,25 cm ² Meurtrissure légère non décolorée < 1cm ² Epiderme exempt de roussissement rugueux (hormis caractéristique variétale)	Défauts de l'épiderme < à 4 cm de long ou 2,5 cm ² sauf tavelure ≤ 1 cm ² Légères meurtrissures ≤ 2 cm ²
Tolérance de qualité	5%	10%	10%

Correspondance calibre/poids

CALIBRE	EXTRA	I	II
Diamètre minimum			
* Variétés à gros fruits	60 mm	55 mm	55 mm
* Variétés à petits fruits	55 mm	50 mm	45 mm
Exception : pas de calibre minimum pour les poires d'été (du 10/06 au 31/07)			
Ecart maximum			
* Présentation litée	5 mm	5 mm	5 mm
* En vrac		10 mm	Non exigé
<i>(voir accords Interfel spécifiques)</i>			

Calibre/poids/nombre de fruits*
Calibre déterminé par le diamètre du fruit de 5 en 5 mm

CALIBRE	POID MOYEN DU FRUIT* EN G	NOMBRE DE FRUITS AU KG
60/65	100	9 à 10
65/70	125	8
70/75	140	7
75/80	170	6
80/85	200	5

Code marché : FL.1.17
Code TerreAzur : 234658

* attention, ces données moyennes varient sensiblement selon les variétés

Conditionnement

En fonction des variétés, le nombre de fruits varie pour un même conditionnement.

À titre d'exemple, en calibre 65/70 pour un colis standard 60x40 :

Williams 28-30 fruits

Guyot 39-42 fruits Passe

Crassane 45-48 fruits Conférence

28-32 fruits.

Critères d'achat, qualité et goût

Les fruits doivent être très proches de la maturité optimale, légèrement souples au niveau du pédoncule. Vérifier l'état des lots : ils ne doivent pas présenter de flétrissement au niveau du pédoncule, de tâches ni de blettissement interne (brunissement autour du cœur qui s'étend progressivement vers la périphérie). Ne pas hésiter à ouvrir un fruit pour s'en assurer.

Le niveau de maturité est un élément essentiel pour ce fruit. Si l'on veut travailler des fruits mûrs, il convient d'anticiper suffisamment la demande afin que le fournisseur puisse prendre ses dispositions.

Novembre est le mois de la poire, c'est la période idéale pour la découverte des variétés. Diversifier l'offre avec des couleurs d'épiderme rouge ou bronzé. Le haut de gamme est représenté par les poires affinées « mûres à point » et les signes de qualité des régions d'altitude : l'IGP Pommes et Poires de Savoie, et le label rouge Pommes et Poires des Alpes de haute Durance.

Poire en RHD

C'est le quatrième fruit le plus important en RHD, notamment grâce à sa présence tout au long de l'année. C'est un produit rarement décevant quand il est consommé à maturité correcte. Les variétés traditionnelles sont plutôt fondantes et très juteuses. Les jeunes préfèrent les poires « crunch ».

Pour les poires d'été, les choisir tournantes. Avec une maturité plus avancée, elles deviennent très vite blettes.

Les poires se consomment nature principalement, en salade de fruits, en tarte, cuites au vin, en accompagnement de gibier.

Code marché : FL.1.17
Code TerreAzur : 234658

Le calibre 60/65 est particulièrement bien adapté à la restauration scolaire primaire.

Durée de vie

À réception, conserver les poires dans un endroit frais, sec et aéré (6-8 °C) afin de les mener à maturité optimale. La poire est un fruit sensible, à manipuler avec soin, la moindre tache évolue très vite. Selon les variétés et les états de maturité, la durée de vie est de 1 à 3 jours.

	FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT FINI	FT_PF_MEL_COV_113764	
		V02 16/04/16	Page 1/1

MELANGE POIVRONS EMINCES – BARQUETTE 1Kg

Description du Produit

Type de Produit	Légume frais cru prêt à l'emploi
Code EAN 13	3324330113764
Caractéristiques Organoleptiques	Texture : Ferme et croquante Couleur : Mélange de vert et de rouge

Ingrédient(s)	Découpe	Pourcentage	Origine
Poivron vert	Emincé (e = 3mm)	50%	France - Espagne
Poivron rouge	Emincé (e = 3mm)	50%	France - Espagne

Additifs : Sans conservateur, ni additif

Allergènes : Peut contenir des traces de céleri

Contaminants : Conforme aux règlements CE n°396/2005 et CE n°1881/2006

Conditionnement

Poids Net Unitaire	1Kg
Emballage	Barquette
Etiquetage Unitaire	Conforme au Règlement CE n°1935/2004 Dénomination du Produit Valeurs nutritionnelles Ingrédients Poids Net Allergènes Conditions de conservation et d'utilisation Numéro de Lot Code EAN 13 DLC Code Emballeur : 13076F
Colisage	8 barquettes par colis Poids Net par colis : 8,0 Kg
Palettisation	40 colis par palette 80*120 50 colis par palette 100*120

Conservation

D.L.C.	7 jours – Minimum garanti J+5 jours * A utiliser le jour de l'ouverture
Température de conservation	+1°C à +4°C
Critères Microbiologiques	Conformes au Règlement CE n°2073/2005

* J = Jour départ usine

Code Marché FL1.58
Code TerreAzur 199177

Valeurs nutritionnelles (moyenne pour 100 g)**

Apport énergétique	116,6 KJ 27,8 Kcal
Graisses	0,35 g
dont acides gras saturés	55,8 mg
Glucides	4,41 g
dont sucres	3,07 g
Fibres alimentaires	1,71 g
Protéines	0,90 g
Sel***	22,2 mg

** Valeurs données à titre indicatif – Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2013

*** La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement

SAS SORAM – ZAC DU PONT II, 229 avenue de la pomme 13750 PLAN D'ORGON – Tél. 04 90 94 45 90
Fax. 04 90 94 78 81 - info@vitacroc.fr – www.vitacroc.fr

Code marché : FL.1.19
Code TerreAzur : 229907



FICHE TECHNIQUE : POMME

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

Les principaux producteurs européens de pomme sont par ordre d'importance la Pologne, l'Italie et la France. Ces trois pays représentent plus de la moitié de la production de l'UE. Les importations françaises permettent principalement de couvrir la contresaison (printemps et été) pour les variétés qui n'ont pas un potentiel de conservation suffisant. La Nouvelle-Zélande, le Chili et l'Afrique du Sud sont les origines les plus courantes. La production française de pommes se concentre principalement sur trois bassins : l'ouest, le sud-ouest et le sud-est de la France. Quatre départements représentent à eux seuls 40 % de la production nationale: le Tarn-et-Garonne (11 %), le Maine-et-Loire (11 %), les Bouches-duRhône (10 %) et le Vaucluse (8 %).

Déjà connue aux temps préhistoriques, la pomme est venue du Caucase avec les peuples d'Asie centrale. On l'a retrouvée dans des villages lacustres néolithiques en Suisse et en Italie du Nord. La pomme était présente chez les Égyptiens, les Grecs et les Romains. Au Moyen Âge, les moines sélectionnaient des variétés. La Quintinie, jardinier du Roi Louis XIV, en dénombrait 7 bonnes à manger. La pomme

Code marché : FL.1.19
Code TerreAzur : 229907

		VARIÉTÉ	GOÛT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
P O M M E S B I C O L O R E S		ARIANE COV Coloration rouge vif, lenticelles marquées. Sucrée, très acidulée, aromatique.	●●●	France												
		BELLE DE BOSKOOP Rouge sur fond vert jaune. Peau épaisse, rugeuse. Chair légèrement acidulée.	●●	France Belgique - Hollande												
		BRAEBURN Strié de rouge sur fond vert. Chair ferme, acidulée très croquante, juteuse, sucrée.	●●	France Hémisphère Sud												
		CAMEO® CAUDLE COV Coloration rouge foncé, striée. Sucrée et aromatique.	●●●	France												
		ELSTAR Jaune d'or strié de rouge. Sphérique. Chair fine croquante, juteuse, acidulée.	●●	France Belgique - Hollande												
		FUJI Rouge pâle lavé à strié sur fond vert jaune. Ferme, juteuse, croquante, douce et très sucrée.	●●	France Hémisphère Sud												
		GALA Rouge strié/lavé sur les 3/4. Tronconique. Ferme, croquante, juteuse, sucrée, douce.	●●●	France Hémisphère Sud												
		HONEY CRUNCH® HONEY CRISP Forme ronde aplatie. Bicolore lavé/strié sur 1/4 à 3/4 de sa surface. Parfumée. Excellente qualité gustative.	●●●	France												
		IDARED Rouge orange strié sur fond jaune. Chair fine, juteuse, sucrée.	●●	France												
		JAZZ® SCIFRESH COV Bicolore rouge /jaune. Sucrée, acidulée, aromatique.	●●●	France Nouvelle-Zélande												
		JONAGOLD Vert jaune lavé de rouge orangé. Chair croquante, légèrement acidulée, juteuse, sucrée.	●●	France Belgique - Hollande												
		JONAGORED COV Plus rouge orange que la Jonagold. Chair juteuse, légèrement acidulée, croquante.	●●●	France												
		MELROSE Rouge avec des lavis et stries. Assez fine, juteuse et sucrée.	●	France												
		PINK LADY® CRISP PINK COV Bicolore rose/rouge sur 1/3 à 3/4 de sa surface. Parfumée. Cylindrique.	●●●	France Hémisphère Sud												

Calendrier de commercialisation

Consommation : 15,9 kg/personne/an

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché Français												

Norme obligatoire

La pomme est soumise à la norme de commercialisation spécifique définie dans le règlement

N° 543/2011. Un accord interprofessionnel signé le 18/04/2012 réglemente le calibrage au poids des pommes françaises.

Code marché : FL.1.19
 Code TerreAzur : 229907

DISPOSITIONS	CATEGORIE EXTRA	CATEGORIE I	CATEGORIE II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
Exigences pour toutes les catégories.			
Exigences minimales	<ul style="list-style-type: none"> * Intactes * Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation * Propres, pratiquement exemptes de corps étrangers visibles * Pratiquement exemptes de parasites * Exemptes d'altérations de la pulpe dues aux parasites * Exemptes de défauts importants dus à la maladie vitreuse prononcée (exception : variété Fuji et mutants) * Exemptes d'humidité extérieure anormale * Exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères * Le développement et l'état des produits doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination 		
Exigences en matière de maturité	<ul style="list-style-type: none"> * Pommes suffisamment développées et présentant une maturité suffisante * Le développement et le stade de maturité des produits doivent permettre aux pommes de poursuivre le processus de maturation et d'atteindre le degré de maturité approprié selon les caractéristiques variétales * Pour s'assurer du respect de ces exigences en matière de maturité, plusieurs paramètres peuvent être considérés : aspect morphologique, goût, fermeté, IR... 		

Code marché : FL.1.19
Code TerreAzur : 229907

Caractéristiques qualitatives			
Qualité	* caractéristiques de la variété	* caractéristiques de la variété	Conformes aux exigences minimales
	* pédoncule présent et intact	* pédoncule peut être absent si section nette et épiderme adjacent non détérioré	* Pulpe sans défaut majeur
Défauts admis	* pulpe indemne de toute détérioration	* pulpe indemne de toute détérioration.	
	* Très légères altérations superficielles de l'épiderme	* Légers défauts de forme * Léger défaut de développement * Léger défaut de coloration	* Défauts de forme * Défauts de développement * Défauts de coloration
(1) Les variétés marquées d'un « R » dans l'appendice ne sont pas concernées par les dispositions sur le roussissement	* Très légers roussissements (1)	* Meurtrissures légères et non décolorées ≤ 1 cm ²	* Meurtrissures légères et légèrement décolorées ≤ 1.5 cm ²
		* Légers défauts épiderme : - de forme allongée ≤ 2 cm, - autres ≤ 1 cm ² , sauf tavelure: ≤ 1/4 de cm ²	* Défauts épiderme : - de forme allongée ≤ 4cm - autres ≤ 2,5 cm ² , sauf tavelure ≤ 1 cm ²
		* Léger roussissement (1)	* Léger roussissement (1)
Présentation			
Homogénéité	Origine	Origine	
	Variété	Variété	
Conditionnement	Calibre	Calibre (si imposé en Cat II)	
	Qualité	Qualité	
Conditionnement	Maturité	Maturité	
	Coloration	Coloration	
Conditionnement	* Mélange de différentes variétés admises si qualité homogène et origine, calibre et état de maturité homogène par variété)		
	* Partie apparente du contenu du colis : représentative de l'ensemble		
	* Protection convenable du produit ; emballages de vente de poids net > 3kg doivent être suffisamment rigides		
	* Matériaux utilisés dans les colis : propres, de qualité suffisante (ne causant pas de dommages ext. ou int.); encres et colles non toxiques		
Conditionnement	* Toute étiquette adhésive apposée sur le produit doit pouvoir être enlevée sans laisser de trace visible ni altérer l'épiderme		
	* Colis exempts de corps étranger		

Correspondance calibre/poids

Calibre : Il est déterminé par le diamètre maximal du fruit (en cm) ou par le poids (en g). Il peut aussi s'exprimer par le nombre de pièces pour les fruits présentés en couches rangées.

Code marché : FL.1.19
Code TerreAzur : 229907

Calibrage : diamètre de la section équatoriale <u>ou</u> poids Voir accord interprofessionnel : « avenant 2012 » de l'accord du 7/04/11: « pommes - calibrage au poids »			
Minimum	60 mm / 90g (50 mm ou 70g, si IR ≥ 10,5 % Brix)		
DISPOSITIONS	CATEGORIE EXTRA	CATEGORIE I	CATEGORIE II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
Homogénéité	5 mm (si couches rangées)		
Fruits calibrés au diamètre	5 mm	10 mm (si en vrac)	Pas d'homogénéité requise.
Fruits calibrés au poids	Vrac et couches rangées :		Si couches rangées
	Différence de poids:		Différence de poids:
	70-90g	15g	70-90 g
	91-135g	20g	91-135g
	136-200g	30g	136 -200g
	201-300g	40g	201-300g
	>300g	50g	>300g
		Si en vrac	Si en vrac
		Fourchette / différence de poids	Pas d'homogénéité requise
		70- 135g / 35g	
		136-300g / 70g	
		>300g /100g	
Tolérances (en nombre ou en poids)			
Qualité	5 % conforme cat I (avec 0,5% max conforme cat II)	10 % conforme cat II (avec 1% max. de non conforme aux exigences mini ou atteints de dégradation)	10 % hors cat II et hors (2% max fruits atteints de dégradation)
Calibre	10 % ne répondant pas aux exigences de calibre avec, une variation maxi. De 5 mm (ou10g) au dessous du diamètre (ou poids) minimal		

**Accord interprofessionnel signé le 18/04/12 (applicable depuis 1/08/12)
en attente d'extension**

POMMES PRODUITES EN France

Calibrage au poids	Le calibre des pommes est déterminé uniquement par le poids des fruits	
Calibre minimum	Le calibre minimum est de 90g; les fruits de plus petit calibre (mais ≥ 70g) peuvent être acceptés si la teneur en sucre >10%B	
Fourchettes de poids	Les fourchettes de poids des pommes selon les grilles de calibrage ci-dessous doivent être respectées:	
	* Une grille (1) pour les pommes de cat. Extra (quelque soit l'emballage) et celles de catégorie I et II présentées en couches rangées (plateaux, barquettes 4 ou 6 fruits, ...)	
	* Une grille (2) pour les pommes de catégorie I en emballage de vente (sachets, caisses, ...)	
	Les pommes de catégorie II, présentées en vrac n'ont pas l'obligation de respecter les grilles de calibrage.	
	(1) Fourchette de calibrage	(2) Fourchette de calibrage
	(pommes Extra et pommes I ou II en couches rangées)	(pommes I en vrac)
	70 - 85g	80 - 115g
	80 - 95g	95 - 130g
	95 - 115g	115 - 150g
	115 - 135g	136 - 200g
	136 - 165g	190 - 240g
	150 - 180g	230 - 300g
	170 - 200g	301 - 400g
	190 - 220g	
	201 - 240g	
	230 - 270g	
	265 - 305g	
	301 - 350g	
	350 - 400g	
	A partir de 400g: 50g max. entre la pomme la plus légère et la plus lourde dans un même colis	
	A partir de 400g: 100g max. entre la pomme la plus légère et la plus lourde dans un même colis	
	Marquage du calibre:	
	Pommes de toutes catégories (hors cat II en vrac) l'identification du calibre est indiquée par le poids mini et maxi	
	Pour les pommes de catégorie II en vrac, l'indication du poids (en grammes) du plus petit des fruits du colis, suivie de « et + » ou « et plus » est obligatoire	
	L'accord propose une correspondance entre le calibre indiqué sur l'emballage et le nombre de fruits dans un emballage	

Code marché : FL.1.19
Code TerreAzur : 229907

CALIBRE / POIDS / NOMBRE DE FRUITS					
CALIBRE EN MM	POIDS MOYEN UNITAIRE EN G	NOMBRE DE FRUITS AU KG	NOMBRE DE FRUITS/BUSHEL (18,2 KG)	NOMBRE DE FRUITS/ PLATEAU 60x40	
				2 rangs (14kg)	1 rang (7kg)
55-60*	92	10 à 11	198		
60-65*	108	9	163-175		
65-70	125	8	138-150		
70-75	155	7	113-125	90	45
75-80	190	6	88-100	70-78	35-39
80-85	230	5	72-80	60-65	30-33
85-90	270	4	64	55	28
90-95	310	3	56	50	25
95-100	350	3	48	44	22

* Variétés à petits fruits uniquement

Critères d'achat, qualité et goût

Acheter des pommes ayant une bonne turgescence, un pédoncule frais. Un fruit au pédoncule desséché, à la peau « fripant » sous le pouce, est signe d'une mauvaise conservation ou d'un écoulement trop lent, surtout en fin de saison, avec des sorties de chambres froides AC* ou ULO**.

Pour les variétés précoces Ozarkgold ou cueillies trop tôt (Golden, Granny Smith, Canada gris, ainsi que Boskoop et Braeburn), les risques d'apparition de « bitter pit » (amas liégeux sous la peau) sont nombreux.

En fin de saison, suite à de mauvaises conditions de stockage, attention aux brunissements internes, à l'apparition de « scald » ou « échaudure » (la peau se colore en marron par plaques) et aux développements très rapides de pourriture. En décembre-janvier, surveiller l'état des lots issus de chambre froide normale et passer rapidement aux fruits stockés en chambre froide avec atmosphère contrôlée (lots AC* ou ULO**).

* AC (atmosphère contrôlée) : technique permettant une conservation longue avec utilisation du froid (proche de 0 °C) et modification de l'atmosphère avec diminution de l'oxygène (2 à 3 %) et augmentation du gaz carbonique (1 à 5 %).

** ULO (ultra low oxygen) : technique de conservation sous atmosphère contrôlée avec des teneurs très basses en oxygène (1 à 1,5 %). Elle permet une conservation encore plus longue et une meilleure préservation de la qualité.

Comme pour les poires, les pommes produites en altitude se démarquent par des signes de qualité, basés sur l'origine, une cueillette à maturité garantie, des indices de fermeté, de sucre et d'acidité.

Pommes des Alpes de haute Durance : label rouge.

Pommes de Savoie : label régional et IGP. AOP Pomme

Golden du Limousin.

Code marché : FL.1.19
Code TerreAzur : 229907

Pomme en RHD

La pomme demeure le fruit de la restauration par excellence. Il faut dire qu'elle cumule de nombreux avantages : accessibilité prix, praticité de consommation, facilité de conservation ; multiplicité des utilisations ; elle s'emporte facilement et peut se consommer en différé et bien sûr, ce qui est très important, elle donne généralement satisfaction d'un point de vue gustatif. Présente toute l'année, elle peut être consommée de multiples façons : en dessert à croquer, en compote, tarte mais aussi en accompagnement de plats sucrés-salés, cuite au four ou poêlée. N'oublions pas son utilisation dans la composition de salades. Les différentes variétés se caractérisent par des équilibres sucre/acidité différents. Les enfants et les personnes âgées préfèrent les pommes douces et tendres. Les adolescents aiment les pommes croquantes, juteuses et acidulées. On peut retenir la classification suivante :

Sucrées : Golden, Gala

Acidulées/sucrées : Reine des Reinettes, Jonagold, Elstar, Tentation®

Équilibrées : Idared, Red Chief®, Fuji
Acidulée : Granny, Cox

Rustiques : Canada gris, Boskoop, Belchard®.

Par ailleurs des variétés comme Gala, Braeburn, Pink Lady®... sont très fermes.

Durée de vie

Conservée entre 5 et 10 °C, la durée de vie de la pomme peut dépasser une semaine si son état sanitaire est irréprochable.

Code marché : FL.1.52
Code TerreAzur : 050917



N° de version	1	Date	12/12/2020
---------------	---	------	------------

Oignon doux des Cévennes

émincé



Oignon doux des Cévennes émincé

Poids net
1 ou 5kg

Coupe
Émincé

Origine
France (Cévennes)

DLC garantie à réception*
J+7

*Base de schéma A pour B. A reconsidérer selon schéma logistique différent.



Informations produits

Matière	%	Tolérance
Oignon doux	100%	/

OGM
Absence

Allergènes
Absence

Ingrédients
Oignon doux des Cévennes AOP - AOC Aucun ajout de gaz.

Contaminants
Conforme au règlement CE 396/2005 et CE 1881/2006

Conservation
Entre +1°C et +4°C
A consommer sous condition température maitrisées. Critères microbiologiques règlement CE
sous condition d'hygiène et de maitrisées. conformes au règlement CE 2073/2005.

Emballage	Sachet (enlever l'emballage avant utilisation) Conforme au règlement CE 1935/2004
------------------	--

Code marché : FL.1.52
Code TerreAzur : 050917

Étiquetage unitaire	<ul style="list-style-type: none">- Identité du fabricant- Dénomination du produit- Ingrédients- Poids net- Numéro de lot- DLC- Condition de conservation
----------------------------	---



Informations

Déclaration nutritionnelle pour 100gr :

Energie	182	kJ
	43,2	kcal
Matières grasses	<0.62	g
Dont acides gras saturés	<0.2	g
Glucides	7,37	g
dont sucres	5,35	g
Fibres alimentaires	1,42	g
Protéines	1,25	g
Sel	<0.01	g



Informations complémentaires

Laboratoire d'analyses	EUROFINS LANAGRAM 20, rue Galibert Pons 81200 MAZAMET

Code marché : FL.1.52
Code TerreAzur : 050917



O'Gré des Saisons SAS

299, rue Ettore Bugatti

66000 PERPIGNAN

Tel : 04 68 55 54 83 – Fax : 04 68 54 16 37

Siret : 434 159 257 00022 – Code APE : 4631 Z

Ogredessaisons66@gmail.com

FICHE TECHNIQUE : AVOCAT

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

En avocat, les sources d'approvisionnement principales du marché français sont Israël, l'Espagne, le Pérou, le Mexique, l'Afrique du Sud, le Kenya et le Chili.

L'avocat a vu le jour dans les zones d'altitude du Mexique et du Guatemala. Des noyaux fossiles datant de 7000 à 8 000 ans avant J.-C. ont été découverts dans les vallées de Tehucan et Oaxaca au Mexique. L'avocat a été remarqué dès la découverte du nouveau monde en 1492 et propagé par les Espagnols en Amérique. Il gagne les autres continents au XIXe et XXe siècle.

Valeurs nutritionnelles

L'avocat est un fruit énergétique: 138 kcalories (577 kJoules) aux 100 g, apport qui peut varier selon les saisons et les variétés jusqu'à 220, voire 360 kcalories aux 100 g (920 à 1505 k Joules). Riche en lipides, il apporte très majoritairement des acides gras insaturés bénéfiques pour la santé cardiovasculaire (acide oléique et acides gras essentiels). Son apport en minéraux et oligo-éléments est très élevé et très

Code marché : FL.1.3
Code TerreAzur : 122434

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché Français												

Norme obligatoire

L'avocat est soumis à la norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N° 543/2011.

Norme d'application volontaire

Les expéditeurs peuvent, s'ils le souhaitent, indiquer une catégorie sur les colis de produits. Dans ce cas, la marchandise doit correspondre aux exigences de qualité et de calibre de la norme CEE-ONU FFV-42 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des avocats. Si ce n'est pas le cas, l'expéditeur peut, à titre informatif, indiquer une échelle de calibre à sa convenance.

NORME CEE-ONU FFV-42			
	EXTRA	I	II
Défauts de forme et de coloration	Typique de la variété	Légers défauts de forme et de coloration.	Défauts de forme et de coloration admis
Défauts d'épiderme	Pas de défauts	Légers défauts (formation liégeuse, lenticelles cicatrisées, légères brûlures de soleil < 4 cm ²)	Défaut d'épiderme dont la surface ne peut dépasser 6 cm ²
Pédoncule (s'il est présent)	Intact	Légèrement endommagé admis	Endommagé admis
Tolérance de qualité	5 % de I	10 % de II	10 % marchands

Correspondance calibre/poids

Le calibre correspond au nombre de fruits par carton standard.

Code marché : FL.1.3
Code TerreAzur : 122434

CALIBRE USUEL	POIDS PAR PIECE
12	300-371 g
14	258-313 g
16	227-274 g
18	203-243 g
20	184-217 g
22	165-196 g
24	151-175 g
26	144-157 g

Tolérance de calibrage 10 %

Le calibre minimum est de 123 g pour toutes variétés sauf Hass (80 g).

Critères d'achat, qualité et goût

À réception, vérifier pour les variétés à peau fine l'absence de plages marron ou noires. Le brunissement interne est favorisé par des conditions de stockage inadaptées (froid trop intense ou présence de produits dégageant de l'éthylène). La maturité est le point fondamental qui conditionne la satisfaction du convive.

L'état de maturité s'apprécie :

- Au toucher pour les variétés à peau mince : la chair est légèrement souple au niveau de l'attache pédonculaire.
- À la couleur pour la variété Hass : la peau vire du vert au violet.
- Au pédoncule : il se détache facilement.

Les techniques d'affinage donnent de très bons résultats sur l'avocat. La mise en place de ce système nécessite une parfaite entente entre le fournisseur et le client qui doit notamment prévoir à l'avance avec précision les volumes qui seront nécessaires et le délai entre la livraison et la consommation. Si ces conditions sont remplies, il sera tout à fait possible de proposer au consommateur un produit dont la maturité est idéale.

Avocat en RHD

L'avocat constitue, pendant plusieurs mois de l'année, un hors-d'oeuvre abordable à forte valeur ajoutée. Sa chair est l'ingrédient de base du guacamole, apprécié à l'apéritif.

Durée de vie

À maturité de consommation, la durée de vie de l'avocat n'excède pas 2 jours. La température optimale de conservation de l'avocat est 8-12° C.

Code marché : FL.1.3
Code TerreAzur : 122434