

FICHE TECHNIQUE BIO

CLEMENTINES ET AUTRES PETITS HYBRIDES

IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Clémentines et autres petits agrumes

Date de création : 19/05/2021

Principales variétés référencées : Ruby, Marisol, Oronules, Nules, Fine, Nour, Hernandina et Or

Date de révision : 19/05/2021

Clemonvilla, Minneola, Fortuna, Ortanique, Ellendale, Nadorcott

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France, Espagne, Italie, Portugal, Chili, Pérou et Israël
Conservation :	Entre 8° et 10°C
Conditionnement :	Plateau
Poids :	10kg

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Présence sur le marché	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Période optimale	X	X									X	X

Mode de production : Agriculture biologique

Réglementation :

- Norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N° 543/2011
- Norme de l'agriculture biologique définie dans le règlement N° 834/2007 et N° 889/2013



Exigence de qualité et de calibre : Règlement CEE 1221/2008

Catégorie	Catégorie II
Forme, développement et coloration	Défauts plus importants
Epiderme	Ecorce rugueuse. Altération épidermiques cicatrisées
Tolérance de qualité	10%

Calibres admis :

Calibres	Poids pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre
Calibre XXX	>83 g	Moins de 12	78+mm
Calibre XX	>83 g	Moins de 12	67-78mm
Calibre 1-X	>83 g	Moins de 12	63-74mm
Calibre 2	73 à 83 g	12 à 13	58-69mm
Calibre 3	64 à 72 g	14 à 15	54-64mm
Calibre 4	54 à 63 g	16 à 18	50-60mm
Calibre 5	47 à 53 g	19 à 21	46-56mm
Calibre 6	41 à 46 g	22 à 24	43-52mm

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Clémentine

Liste des allergènes : Aucun

Absence de composants spécifiques : Non étiqueté

OGM et sans ingrédients ionisés

Critères GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Fruit cru	8/20 min

Valeurs nutritionnelles pour 100g - CIQUAL 2020

KJ	200
KCAL	47.3
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras saturés (g)	<0.01
Glucides (g)	9.17
Dont sucres (g)	8.6
Fibres (g)	1.7
Protéines (g)	0.81
Sel (g)	<0.013

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

Pas de critère - Procédure HACCP 1er gamme - à laver avant l'utilisation

ATOUTS & CONSEILS DE PREPARATION

Atouts :

- 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.
- Ce produit est particulièrement adapté à une consommation en snacking.
- Le consommateur préfère les variétés sans pépins, à peau facile à éplucher.

Conseils : 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).