

FICHE TECHNIQUE BIO

ORANGES DE TABLE

IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Oranges de table

Date de création : 19/05/2021

Date de révision : 19/05/2021

Principales variétés référencées : Navel, Delta Seedless, Midnight, Salustiana, Valencia late, Lane late

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	Espagne, Italie, Grèce, Portugal, Amérique du nord/sud et Afrique
Conservation :	Entre 8° et 10° C
Conditionnement :	Plateau
Poids :	15kg

	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°889/2018

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

Catégorie	Catégorie II
Forme, développement et coloration	Défauts plus importants
Epiderme	Ecorse rugueuse. Altérations cicatrisées
Tolérance de qualité	10%

Calibres admis :

Calibres	Poids pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre
Calibre 0	450 à 500 g	2	92/110 mm
Calibre 1	400 à 450 g	2 à 3	87/100 mm
Calibre 2	350 à 400 g	3	84/96 mm
Calibre 3	250 à 350 g	3 à 4	81/92 mm
Calibre 4	200 à 250 g	4 à 5	77/88 mm
Calibre 5	200 g	5 à 6	73/84 mm
Calibre 6	150 à 200 g	6 à 7	70/80 mm
Calibre 7	125 à 150 g	7 à 8	67/76 mm
Calibre 8	100 à 125 g	8 à 10	63 /73mm
Calibre 9	75 à 100 g	10 à 13	62/70 mm
Calibre 10	50 à 75 g	13 à 20	60/68 mm
Calibre 11	100 à 110 g	9 à 10	58/66 mm
Calibre 12	90 à 105 g	9 à 11	56/63 mm
Calibre 13	80 à 100 g	10 à 13	52/60 mm

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Orange

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	192
KCAL	45.5
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras saturés (g)	<0.01
Glucides (g)	8.03
Dont sucres (g)	7.6
Fibres (g)	2.7
Protéines (g)	0.75
Sel (g)	<0.013

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

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

ATOUTS & CONSEILS DE PREPARATION

Atouts :

- Fruit basique à prix abordable, généralement de bonne qualité gustative, l'orange trouve toujours sa place dans l'offre dessert.
- 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...).

Conseils : 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.