

FICHE TECHNIQUE BIO

POIRES

IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Poires

Date de création : 19/05/2021

Date de révision : 19/05/2021

Principales variétés référencées : Guyot, Limonera, Williams, Beurre, Alexandre Douillard, Louise Bonne, Harrow Sweet, Packham's Triumph, Doyenne du Comice, Rocha, Forelle, Passe Crassane, Angelys, Abbe

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France, Belgique, Italie, Argentine, Espagne, Pays-Ba, Portugal et Afrique du Sud
Conservation :	Entre 6 et 8 °C
Conditionnement :	Carton
Poids :	7kg

	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				X	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° 889/2023

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

Catégorie	Catégorie II
Forme, développement et coloration	Chair sans défaut majeur. Fruits turgents, pédoncule souple.
Epiderme	Défauts de l'épiderme < 4cm de long ou 2,5cm ² sauf tavelure < 1cm ² . Légères meurtrissures < 2cm ²
Tolérance de qualité	10%

Calibres admis :

Calibres	Poids pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre
60 à 65mm	90 à 110 g	9 à 11	60 à 65mm
65 à 70mm	110 à 130 g	8 à 9	65 à 70mm
70 à 75mm	130 à 150 g	7 à 8	70 à 75mm
75 à 80mm	150 à 180 g	6 à 7	75 à 80mm
80 à 85mm	180 à 210 g	5 à 6	80 à 85mm

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Poire

Liste des allergènes : Aucun

Absence de composants spécifique : Non étiqueté OGM et sans ingrédients ionisés

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

Informations nutritionnelles pour 100g - CIQUAL 2020

KJ	224
KCAL	53
Matières grasses (g)	0.27
Dont acides gras saturés (g)	0.067
Glucides (g)	10.9
Dont sucres (g)	9.01
Fibres (g)	2.9
Protéines (g)	0.49
Sel (g)	0.0045

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

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

ATOUTS & CONSEILS DE PREPARATION

Atouts :

- 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.

Conseils : Les poires se consomment nature principalement, en salade de fruits, en tarte, cuites au vin, en accompagnement de gibier. Le calibre 60/65 est particulièrement bien adapté à la restauration scolaire primaire.

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.