

FICHE TECHNIQUE BIO

POMMES

IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Pommes

Date de création : 19/05/2021

Date de révision : 19/05/2021

Principales variétés référencées : Pommes jaunes, Pommes vertes, Pommes rouges, Pommes types Reinette et Pomme Bicolore

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France, Espagne, Pologne, Italie, Belgique, Hollande et Allemagne
Conservation :	Entre 5° et 10 °C
Conditionnement :	Plateau
Poids :	13kg

	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° 889/2005

Exigence de qualité et de calibre : Norme CEE-ONU FFV-19

Catégorie	Catégorie II
Forme, développement et coloration	Défauts plus importants
Epiderme	Défauts épidermiques, forme allongée : 4cm, autres: 2,5cm² sauf tavelure 1cm². Meurtrissures légères et légèrement décolorées <1.5cm² Pulpe ne présentant pas de défaut essentiel
Tolérance de qualité	10%

Calibres admis :

Calibres	Poids moyen pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre
80/95 g	88g	11 à 12	55-60mm
95/115 g	105g	9 à 10	60-65mm
115/135 g	125g	8 à 9	65-70mm
136/165 g	144g	7 à 8	70-75mm
150/180 g	165g	6 à 7	75-80mm
170/200 g	185g	5 à 6	80-85mm
190/220 g	205g	5	85-90mm
201/240 g	220g	4 à 5	
230/270 g	250g	4	



COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Pomme

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	180
KCAL	42.4
Matières grasses (g)	0.13
Dont acides gras saturés (g)	0.021
Glucides (g)	10.7
Dont sucres (g)	10.1
Fibres (g)	1.3
Protéines (g)	0.27
Sel (g)	0

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

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

ATOUTS & CONSEILS DE PREPARATION

Atouts :

- 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.
- 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.

Conseils : Conservée entre 5 et 10 °C, la durée de vie de la pomme peut dépasser une semaine si son état sanitaire est irréprochable.