

# FICHE TECHNIQUE FRUITS & LEGUMES

## MELONS AUTRES VARIETES



### IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Melons autres variétés

Date de création : 20/05/2021

Date de révision : 20/05/2021

Principales variétés référencées : Canari et Piel de Sapo

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France, Espagne et Italie
Conservation :	12 °C
Conditionnement :	Plateau
Poids :	12kg

	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			

### Réglementation :

- Norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N° 543/2011

Exigence de qualité et de calibre : Norme CEE-ONU FFV-23

Catégorie	Catégorie I
Forme, développement et coloration	Légers défauts admis mais chair ferme et saine
Epiderme	Légers craquements autour du pédoncule n'atteignant pas la chair et de longueur inférieure à 2cm
Tolérance de qualité	10%

### Calibrages admis :

Variétés	Poids pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre
Galia	0,5 à 2 kg	0,5 à 2 fruits au kilo	-
Ananas ou Melon jaune	1,5 à 3 kg	0,66 à 0,33 fruits au kilo	-
Honey Drew	1,5 à 4 kg	0,66 à 0,25 fruits au kilo	-
Piel de Sapo ou Melon vert	1,5 à 4 kg	0,66 à 0,25 fruits au kilo	-

### COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Melons

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	265
KCAL	62.7
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras saturés (g)	<0.01
Glucides (g)	14.8
Dont sucres (g)	10.6
Fibres (g)	1.3
Protéines (g)	1.13
Sel (g)	0.06

### CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

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

### ATOUTS & CONSEILS DE PREPARATION

#### Atouts :

- 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.

**Conseils :** 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.