

FICHE TECHNIQUE FRUITS & LEGUMES

PECHES ET NECTARINES



IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Pêches et Nectarines

Date de création : 20/05/2021

Date de révision : 20/05/2021

Principales variétés référencées : Pêches à chair blanche/jaune, Nectarines et brugnons à chair

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France, Espagne et Italie
Conservation :	Entre 6 et 8 °C
Conditionnement :	Plateau
Poids :	5 à 7kg à peser

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

Réglementation :

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

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

Catégorie	Catégorie I
Forme, développement et coloration	Légers défauts
Epiderme	Défauts allongés : 1cm ; Autres défauts : 0,5cm²
Tolérance de qualité	10%

Calibrages admis :

Calibres	Poids pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre
Calibre AAAA	250g et plus	4 et moins	90mm et plus
Calibre AAA	180 à 250g	4 à 5	80 à 90mm
Calibre AA	180 à 160g	5 à 6	73 à 80mm
Calibre A	160 à 140g	6 à 7	67 à 73mm
Calibre B	140 à 120g	7 à 8	61 à 67mm
Calibre C	120 à 100g	8 à 10	56 à 61mm
Calibre D	100g et moins	-	51 à 56mm

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Pêche et Nectarine

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	0	0
KCAL	54.2	42.6
Matières grasses (g)	0.25	0.1
Dont acides gras saturés (g)	0.02	0.01
Glucides (g)	11.3	7.7
Dont sucres (g)	11.3	7.6
Fibres (g)	2	2.12
Protéines (g)	0.7	1.4
Sel (g)	0.01	0.01

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

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

ATOUTS & CONSEILS DE PREPARATION

Atouts :

- C'est le fruit de saison par excellence qui doit répondre aux attentes « plaisir » du convive.
- Le fruit est principalement consommé en l'état, mais il peut être utilisé, lorsqu'il est trop mûr ou manque de saveur, en compote, salade de fruits et sabayon. Il se marie bien avec le canard.
- Servies à température ambiante, les pêches et nectarines expriment pleinement leurs arômes.

Conseils : Lorsqu'elles sont à maturité de consommation, les pêches et les nectarines ont une durée de vie qui ne dépasse pas 24 heures à 20 °C. Si elles sont conservées à 6-8 °C, leur évolution sera ralentie. Dans ce cas, cette durée de vie est de 2 jours.