

FICHE TECHNIQUE BON&ENGAGE

CONCOMBRES




IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Concombres

Date de création : 18/05/2021
Date de révision : 18/05/2021

Principales variétés référencées : Concombres

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France 
Conservation :	Entre 8 et 12°C
Conditionnement :	Colis carton 40x30x9 ou 42x30x10
Emballage :	Certifié FSC
Palettisation :	Palettes perdues semi-lourdes 80x120cm
Poids :	5,5kg ou 4,5kg

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Disponibilité				X	X	X	X	X	X	X		
France												



Mode de production :

- Conforme à la charte Bon & Engagé
- Référencement de producteurs avec des modes de production plus vertueux comme par exemple CE2 et/ou HVE.

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

Exigence de qualité et de calibre : Norme CEE ONU FFV-41

Catégorie	Catégorie I
Forme, développement et coloration	Bien formée, frais, brillant et ferme. Vert foncé (homogène sur au moins 2/3 de la surface)
Epiderme	Légers défauts d'épiderme admis : meurtrissures ou blessures cicatrisés peu étendus et sans impact sur la conservation
Tolérance de qualité	10%
Indice gustatif Bon et Engagé	Saveur sans amertume excessive. Texture tendre et croquante, non fibreuse. Développement suffisant tout en ayant des grains tendres

Calibres admis :

Calibres	Poids pièce	Nb pièces	Longueur
Calibre 1	500g inclus à 600g exclu	12 par colis	32 à 37cm
Calibre 2	400g inclus à 500g exclu	12 par colis	30 à 35 cm
Calibre 3	300g inclus à 400g exclu	12 par colis	28 à 33 cm

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Concombre

Liste des allergènes : Aucun

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g - CIQUAL 2020

KJ	61.6
KCAL	14.7
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras saturés (g)	0
Glucides (g)	2.2
Dont sucres (g)	1.8
Fibres (g)	0.8
Protéines (g)	0.6
Sel (g)	0

Critères GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Crudité de légume	10/20 min

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Conforme au règlement 2073/2005

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

ATOUTS BON & ENGAGE

- Des producteurs certifiés HVE.
- Sélection de variétés résistantes et méthodes de culture raisonnées.
- Contractualisation à la campagne pour donner de la visibilité aux producteurs.
- Produit conforme aux exigences EGALIM sur l'origine France

