

# FICHE TECHNIQUE FRUITS & LEGUMES

## CITRONS



### IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Citrons

Date de création : 20/05/2021

Date de révision : 20/05/2021

Principales variétés référencées : Verna, Eureka et Interdonato

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France, Espagne et Italie/ Afrique du sud, Argentine
Conservation :	Entre 8° et 12 °C
Conditionnement :	Plateau
Poids :	6kg

	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	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	Légers défauts cicatrisés
Tolérance de qualité	10%

Calibrages admis :

Calibres	Poids pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre
Calibre 0	>250 g	Moins de 4	79 à 90mm
Calibre 1	230 à 250 g	Environ 4	72 à 83mm
Calibre 2	190 à 210 g	Environ 5	68 à 78mm
Calibre 3	170 à 200 g	Environ 6	63 à 72mm
Calibre 4	125 à 170 g	6 à 8	58 à 67mm
Calibre 5	100 à 120 g	9 à 10	53 à 62mm
Calibre 6	70 à 95 g	11 à 14	48 à 57mm
Calibre 7	<70 g	Plus de 14	45 à 52mm

### COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Citron

Liste des allergènes : Aucun

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g - CIQUAL 2020

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

KJ	170
KCAL	40.2
Matières grasses (g)	<0.3
Dont acides gras saturés (g)	<0.01
Glucides (g)	3.14
Dont sucres (g)	2.1
Fibres (g)	4.3
Protéines (g)	1.13
Sel (g)	0.015

### CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

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

### ATOUTS & CONSEILS DE PREPARATION

**Atouts :** Élément indispensable en cuisine, il accompagne judicieusement un grand nombre de plats chauds ou froids, des entrées aux desserts.

**Conseils :**

- Privilégier les citrons à peau fine, lisse, fermes, homogènes en forme et en couleur.
- La teneur en jus sera à contrôler. Très sensibles aux pourritures des agrumes, les citrons dont l'épiderme est endommagé ou marqué évolueront très rapidement.
- 4 à 5 jours dans des conditions de conservation normales (8 à 12 °C, forte humidité).