

# FICHE TECHNIQUE FRUITS & LEGUMES

## CERISES



### IDENTIFICATION PRODUIT

**Descriptif produit :** Cerises

Date de création : 20/05/2021

Date de révision : 20/05/2021

**Principales variétés référencées :** Variétés de cerises douces / Bigarreau

<b>Etat :</b>	Cru, à rincer
<b>Origine :</b>	France, Italie, Espagne /Turquie / Chili
<b>Conservation :</b>	6°C
<b>Conditionnement :</b>	Plateau
<b>Poids :</b>	5kg

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
<b>Présence sur le marché</b>	X	X			X	X	X	X				X
<b>Période optimale</b>						X	X					

### Réglementation :

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

**Exigence de qualité et de calibre :** Norme CEE-ONU FFFV-13

Catégorie	Catégorie I
<b>Forme, développement et coloration</b>	Légers défauts admis
<b>Epiderme</b>	Exempt de brûlure, crevasse, meurtrissure et de défauts causés par la grêle
<b>Tolérance de qualité</b>	10%

### Calibrages admis :

Calibres	Poids pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre
Calibre 1	<5 g	>200	17 à 19 mm
Calibre 2	5 à 6 g	165 à 200	20 à 21 mm
Calibre 3	6 à 7 g	140 à 165	22 à 23 mm
Calibre 4	7 à 8,5 g	120 à 140	24 à 25 mm
Calibre 5	8,5 à 10 g	100 à 120	26 à 27 mm
Calibre 6	10 à 11,5 g	85 à 100	28 à 29 mm
Calibre 7	>11,5 g	<85	>29 mm

### COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Cerise

**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

### Informations nutritionnelles pour 100g - CIQUAL 2020

<b>KJ</b>	235
<b>KCAL</b>	55.7
<b>Matières grasses (g)</b>	<0.3
<b>Dont acides gras saturés (g)</b>	<0.01
<b>Glucides (g)</b>	13
<b>Dont sucres (g)</b>	10
<b>Fibres (g)</b>	1.6
<b>Protéines (g)</b>	0.81
<b>Sel (g)</b>	0.013

### CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

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

### ATOUTS & CONSEILS DE PREPARATION

#### Atouts :

- Fruit plaisir, la cerise est un produit très apprécié en RHD car il est possible en saison d'obtenir un bon rapport qualité/prix pour composer un dessert compétitif et attractif.
- Consommée surtout nature, la cerise s'utilise en pâtisserie (clafoutis, tarte) et en cuisine (accompagnement de volailles).

**Conseils :** Choisir des lots de très grande fraîcheur : fruits brillants, turgescents, homogènes en couleur et calibre, à pédoncule vert et souple, fruits fermes, crissant sous les doigts, secs, sans tache ni éclatement. Éviter les lots de couleur trop claire. Goûter les cerises pour connaître leur saveur et leur maturité.

Conservée à 6 °C dans un endroit peu ventilé (risque de dessèchement du pédoncule), la durée de vie de la cerise n'excédera pas 48 heures. Dans le cas de cerises vendues sans pédoncule, cette durée de vie peut atteindre 4 jours.