


### IDENTIFICATION PRODUIT

**Descriptif produit :** Poires

**Principales variétés référencées :** Guyot, Harrow Sweet, Eliot, Abate Fetel, Williams (verte/rouge), Louise Bonne, Morgane, Comice, Conférence

Date de création : 09/09/2022  
Date de révision : 09/09/2022

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France 
Conservation :	Entre 2 et 7°C
Conditionnement :	Plateau 60x40 1 rang certifié FSC
Palettisation :	Palettes perdues < 1m80 ou avec palette intermédiaire
Poids :	6 à 7kg

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

**Mode de production :**

- Conforme à la charte Bon & Engagé
- Certifié Vergers Ecoresponsables
- Certifié Haute valeur environnementale (HVE) pour certains fournisseurs



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

**Exigence de qualité et de calibre :** Règlement CE n° 543/2011

Catégorie	Catégorie I
Forme, développement et coloration	Chair sans défaut majeur. Fruits turgents, péduncle souple.
Epiderme	Défauts de l'épiderme < 2cm de long ou 1cm² sauf tavelure < 0,25cm². Légères meurtrissures < 1cm². Absence de tâches ni blétissement
Tolérance de qualité	10%
Indice gustatif Bon et Engagé	Brix min garanti selon la variété > à 11
Sélection variétale Bon & Engagé	Guyot, Harrow Sweet, Eliot, Abate Fetel, Williams (verte/rouge), Louise Bonne, Morgane, Comice, Conférence

**Calibres admis :**

Variétés	Calibres
Guyot, Harrow Sweet, Eliot, Abate Fetel, Williams (verte Rouge), Louise Bonne, Morgane, Comice, Conférence	65-70mm 70-75mm

### COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Poire

**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	224
KCAL	53
Matières grasses (g)	0.3
Dont acides gras saturés (g)	0.1
Glucides (g)	10.9
Dont sucres (g)	9
Fibres (g)	2.9
Protéines (g)	0.5
Sel (g)	0

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Pas de critère - Procédure HACCP 1<sup>ère</sup> gamme - à laver avant l'utilisation

### ATOUTS BON & ENGAGE

- Des producteurs certifiés Vergers écoresponsables, équivalent à la certification environnementale niveau 2, certains producteurs certifiés HVE
- Qualité gustative sur toute la saison : alternance des terroirs, sélection variétale
- Produit conforme aux exigences EGALIM sur l'origine France
- Brix (11° min) et fermeté (entre 4 et 7 kg/cm²) garanties
- Sans traitement Smartfresh® pour la garantie d'un produit affiné