

FICHE TECHNIQUE FRUITS & LEGUMES

ABRICOTS



IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Abricots

Date de création : 20/05/2021

Date de révision : 20/05/2021

Principales variétés référencées : Toutes variétés d'abricots

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France, Espagne et Italie
Conservation :	Entre 4° ET 8°C
Conditionnement :	Plateau
Poids :	5kg

	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					

Réglementation :

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

Exigence de qualité et de calibre : Norme CEE-ONU FFV-02

Catégorie	Catégorie I
Forme, développement et coloration	Défauts plus importants
Epiderme	Légers frottements et brûlures. Défauts allongés <=1cm. Autres défauts <=0.5cm²
Tolérance de qualité	10%

Calibrages admis :

Calibres	Poids pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre
Calibre AAAA	90 à 11g	9 à 11	55 à 60mm
Calibre AAA	89 à 66g	12 à 15	50 à 55mm
Calibre AA	65 à 47g	16 à 21	45 à 50mm
Calibre A	46 à 37g	22 à 27	40 à 45mm
Calibre B	36 à 25g	28 à 40	35 à 40mm

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Abricot

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	208
KCAL	49.1
Matières grasses (g)	0.21
Dont acides gras saturés (g)	0.02
Glucides (g)	9.0
Dont sucres (g)	8.0
Fibres (g)	1.7
Protéines (g)	0.9
Sel (g)	0.01

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

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

ATOUTS & CONSEILS DE PREPARATION

Atouts : C'est un fruit qui convient bien à la RHD sous toutes ses formes. Peu juteux et pratique, il est particulièrement conseillé aux enfants et plaît aux personnes âgées. En jouant sur les calibres, l'abricot devient un dessert adapté à tout le monde. Par ailleurs, c'est un produit très accessible en termes de prix, car le nombre de fruits est relativement important au kg.

Conseils : Deux jours dans des conditions normales de conservation (6 à 10° C, forte humidité). L'abricot craint la chaleur.