

FICHE TECHNIQUE FRUITS & LEGUMES

FRAISES



IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Fraises

Date de création : 20/05/2021

Principales variétés référencées : Toutes fraises rondes et allongées

Date de révision : 20/05/2021

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France, Pologne, Allemagne, Espagne, Portugal, Belgique, Hollande et Italie
Conservation :	6°C
Conditionnement :	Barquette 500g
Poids :	500g x10

	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						

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	Petite plage blanchâtre <1/10 de la surface du fruit
Epiderme	Exempt de de terre
Tolérance de qualité	10%

Calibrages admis :

Calibres	Poids pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre
Fruits petits à moyens : Mara des bois, Agathe, ...	11 à 15g	59 à 90 fruits au kilo	-
Fruits moyens : Seascape, Valeta, Ciloe, Darselect, Elsanta, Cigoulette, Cigaline, Ciflorette, Gariguette, ...	13 à 19g	52 à 77 fruits au kilo	-
Fruits moyens à gros : Pajaro, Cireine, Candonga, ...	18 à 20g	50 à 56 fruits au kilo	-
Fruits gros à très gros : Camarosa, Fortuna, ...	20 à 25 g	40 à 50 fruits au kilo	-

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Fraise

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

KJ	162
KCAL	38.6
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras saturés (g)	<0.01
Glucides (g)	6.03
Dont sucres (g)	5.6
Fibres (g)	3.8
Protéines (g)	0.63
Sel (g)	<0.013

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

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

ATOUTS & CONSEILS DE PREPARATION

Atouts :

- Malgré un coût à la portion élevé, la fraise bénéficie d'une excellente image auprès du consommateur. Elle est consommée à part égale en restauration collective et commerciale.
- Premier fruit rouge du printemps, la fraise plaît pour sa couleur et son parfum.
- Elle se prête à de nombreuses utilisations et préparations.
- La bonne qualité gustative de la Gariguette en fait un produit haut de gamme, de prix élevé, qui représente 15 % des fraises achetées en RHD. Elles sont achetées par moins de 20 % des établissements de restauration.
- Dans certaines situations, elle constitue en pleine saison un dessert abordable, simple, léger et attractif, présentée seule, nature, ou associée à d'autres fruits rouges.
- L'assortiment variétal disponible permet de choisir des fruits de types différents selon la qualité recherchée et l'utilisation prévue : goût, parfum, grosseur, fermeté, brillance.

Conseils :

À 20 °C, la fraise ne se conservera pas plus d'une journée. Dans une chambre froide à 6 °C peu ventilée, sa durée de vie peut atteindre 3 jours. La fraise s'imprègne facilement des odeurs étrangères, évitez donc de la stocker avec des produits comme le poireau, l'ail...