

# FICHE TECHNIQUE FRUITS & LEGUMES

## MELONS AUTRES VARIETES



### IDENTIFICATION PRODUIT

**Descriptif produit :** Melons autres variétés

**Date de création :** 20/05/2021

**Date de révision :** 20/05/2021

**Principales variétés référencées :** Canari et Piel de Sapo

<b>Etat :</b>	Cru, à rincer
<b>Origine :</b>	France, Espagne et Italie
<b>Conservation :</b>	12 °C
<b>Conditionnement :</b>	Plateau
<b>Poids :</b>	12kg

	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	x	x	x	x	x
<b>Période optimale</b>						x	x	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-23

Catégorie	Catégorie I
<b>Forme, développement et coloration</b>	Légers défauts admis mais chair ferme et saine
<b>Epiderme</b>	Légers craquements autour du pédoncule n'atteignant pas la chair et de longueur inférieure à 2cm
<b>Tolérance de qualité</b>	10%

### Calibrages admis :

Variétés	Poids pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre
Galia	0,5 à 2 kg	0,5 à 2 fruits au kilo	-
Ananas ou Melon jaune	1,5 à 3 kg	0,66 à 0,33 fruits au kilo	-
Honey Drew	1,5 à 4 kg	0,66 à 0,25 fruits au kilo	-
Piel de Sapo ou Melon vert	1,5 à 4 kg	0,66 à 0,25 fruits au kilo	-

### COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Melons

**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	265
KCAL	62.7
<b>Matières grasses (g)</b>	<0.5
<b>Dont acides gras saturés (g)</b>	<0.01
<b>Glucides (g)</b>	14.8
<b>Dont sucres (g)</b>	10.6
<b>Fibres (g)</b>	1.3
<b>Protéines (g)</b>	1.13
<b>Sel (g)</b>	0.06

### CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

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

### ATOUTS & CONSEILS DE PREPARATION

#### Atouts :

- Le melon de petit calibre est apprécié en restauration collective, car coupé en deux, il constitue une entrée ou un dessert.
- En restauration commerciale, son utilisation en entrée est très largement privilégiée et mise à profit durant toute la saison.

**Conseils :** Laissés à une température de 20 °C, ils se conservent 2 à 3 jours après récolte. À 12 °C, il est possible de le conserver 6 à 10 jours après récolte.