

FICHE TECHNIQUE FRUITS & LEGUMES

Pomelo



IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Pomelos

Date de création : 20/05/2021

Date de révision : 11/07/2023

Principales variétés référencées : Marsh Seedless, Ruby Thompson Ray Ruby, Star Ruby et Sunrise

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France, Espagne, Turquie, Etats-Unis, Israel, Afrique du Sud et Argentine
Conservation :	Entre 10 et 15 °C
Conditionnement :	Plateau
Poids :	15kg

	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	X	X						X	X	X

Réglementation :

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

Exigence de qualité et de calibre : Norme CEE-ONU FFV-14

Catégorie	Catégorie I
Forme, développement et coloration	Légers défauts admis
Epiderme	Légers défauts se produisant lors de la formation du fruit : incrustation argentées, roussissement. Légers défauts mécaniques cicatrisés
Tolérance de qualité	10%

Calibres admis :

Calibres	Poids pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre
Calibre 0	< 600g	1	>139mm
Calibre 1	500 à 600 g	2	109 à 139mm
Calibre 2	300 à 500 g	2 à 3	100 à 119mm
Calibre 3	300 à 500 g	2 à 3	93 à 110mm
Calibre 4	300 à 500 g	2 à 3	88 à 102mm
Calibre 5	250 à 300 g	3 à 4	84 à 97mm
Calibre 6	250 à 300 g	3 à 4	81 à 93mm
Calibre 7	250 à 300 g	3 à 4	77 à 89mm
Calibre 8	250 à 300 g	3 à 4	73 à 85mm
Calibre 9	200 à 250 g	4 à 5	70 à 80mm

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Pomelo

Liste des allergènes : Aucun

Absence de composants spécifiques : Avec ou Sans traitement chimique après récolte

Critères GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Fruit cru	8/20 min

Valeurs nutritionnelles pour 100g - CIQUAL 2020

KJ	152
KCAL	35.9
Matières grasses (g)	0.04
Dont acides gras saturés (g)	0.0287
Glucides (g)	8.62
Dont sucres (g)	6.2
Fibres (g)	1
Protéines (g)	0.76
Sel (g)	0.0025

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

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

ATOUTS & CONSEILS DE PREPARATION

Atouts : Il mérite d'être plus souvent utilisé en RHD car son rapport « qualité/prix » permet d'avoir une base pour une entrée, à bon prix. Les variétés à chair colorée ont quasiment remplacé les variétés à chair blanche. Cependant celles-ci peuvent être utilisées nature, en entrée, en association avec avocat, crevette ou pour la cuisson en accompagnement de plats. Préférer le pomelo rouge, plus sucré, pour les desserts.

Conseils : Le pomelo se conserve idéalement entre 10 et 15 °C dans une atmosphère peu ventilée. Dans ces conditions, sa durée de vie peut atteindre une semaine.