

FICHE TECHNIQUE FRUITS & LEGUMES

Melon Charentais



IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Melons charentais

Date de création : 20/05/2021

Date de révision : 21/06/2023

Principales variétés référencées : Melon charentais jaune/vert

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France, Espagne Maroc, Sénégal et Italie
Conservation :	Entre 4 et 6 °C
Conditionnement :	Plateau 60x40
Poids :	Env 12kg

	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			

Réglementation : Exigence de qualité et de calibre : Norme CEE-ONU FFV-23

- Norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N°543/2011 modifié
- Arrêté du 29 septembre 2022 t relatif au calibrage et au conditionnement des melons charentais
- Accord interprofessionnel « calibrage - conditionnement » spécifique pour les productions de melons français

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

Calibrages admis :

Calibres	Poids pièce
Calibre 21	370/470g
Calibre 18	470/600g
Calibre 15	600/780g
Calibre 12	750/975g
Calibre 12	975/1250g
Calibre 11	1150/1450g
Calibre 9	1350 à 1750g
Calibre 7	1750g et plus

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Melon

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	265
KCAL	62.7
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras saturés (g)	<0.01
Glucides (g)	14.8
Dont sucres (g)	10.6
Fibres (g)	1.3
Protéines (g)	1.13
Sel (g)	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 : Les charentais jaunes, souvent les plus gustatifs, sont pour la plupart des melons de type classique ou intermédiaires. 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.