

Clémentine 2 rangs IGP

IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Clémentines feuilles

Date de création : 07/05/2021

Date de révision : 12/07/2023

Principales variétés référencées : Clémentines et hybrides sans pépin - Clemenrubi, Clemenules, Oronules, Arrufatina, , Fine, Nardorcott, Tango, Orri

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	Espagne
Conservation :	Entre 8 et 10°C
Conditionnement :	Plateaux 2 rangs 40x30
Emballage :	Certifié FSC
Palettisation :	80x120

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Espagne	X	X	X	X	X					X	X	X



Mode de production :

- Conforme à la charte Bon & Engagé
- Référencement de producteurs avec des modes de productions plus vertueux : Global GAP IGP Citricos Valencianos

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

Catégorie	Catégorie I
Forme, développement et coloration	Légers défauts admis. Coloration : fruits dans un même niveau de coloration > 5 et avec reflets verts sur 1/5 de la surface maxi. Feuilles vertes entières et fraîches.
Epiderme	Légers défauts cicatrisés
Tolérance de qualité	10%
Indice gustatif Bon&Engagé	Brix, jutosité et coloration garantis

Calibres admis :

Calibres / Variétés	Nb pièces / colis	Diamètre / Longueur
Calibre 1-1X	Moins de 12 fruits au kilo	63/74mm
Calibre 2	12 à 13 fruits au kilo	58/69mm
Calibre 3	14 à 15 fruits au kilo	54/64mm
Calibre 4	16 à 18 fruits au kilo	50/60mm

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Clémentine

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	200
KCAL	47,3
Matières grasses (g)	<0,5
Dont acides gras saturés (g)	0
Glucides (g)	9,2
Dont sucres (g)	8,6
Fibres (g)	1,7
Protéines (g)	0,81
Sel (g)	0

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

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

ATOUTS Bon&Engagé

- des producteurs engagés dans des démarches responsables pour une production durable
- Qualité gustative sur toute la saison : alternance des terroirs, sélection variétale
- Brix, fermeté et maturité du fruit garantie
- Produit conforme aux exigences EGALIM (produit sous label IGP)