

FICHE TECHNIQUE FRUITS & LEGUMES

AVOCATS



IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Avocats

Date de création : 20/05/2021

Date de révision : 20/05/2021

Principales variétés référencées : Ettinger, Fuerte, Hass, Pinkerton

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	Israel, Espagne, Pérou, Mexique, Afrique du Sud, Kenya et Chili
Conservation :	Entre 8° et 12° C
Conditionnement :	Plateau
Poids :	4kg

	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

Réglementation :

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

Exigence de qualité et de calibre : Norme CEE-ONU FFV-42

Catégorie	Catégorie I
Forme, développement et coloration	Légers défauts de forme et de coloration admis
Epiderme	Légers défauts (formation liégeuse, lenticelles cicatrisées, légères brûlures de soleil <4cm ²)
Tolérance de qualité	10%

Calibres admis :

Calibres	Poids pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre
Calibre 12	300-371g	2 à 3	-
Calibre 14	258-313g	3 à 4	-
Calibre 16	227-274g	3 à 4	-
Calibre 18	203-243g	4 à 5	-
Calibre 20	184-217g	5 à 6	-
Calibre 22	165-196g	6 à 7	-
Calibre 24	151-175g	6 à 7	-
Calibre 26	144-157g	7	-
Calibre 28	136-145g	7	-
Calibre 30	125-135g	8	-
Calibre S	80-125g	8 à 13	-

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Avocat

Liste des allergènes : Aucun

Absence de composants spécifiques : Non étiqueté OGM et sans ingrédients ionisés

Critères GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Légume cru	10/20 min

Valeurs nutritionnelles pour 100g - CIQUAL 2020

KJ	843
KCAL	205
Matières grasses (g)	20.6
Dont acides gras saturés (g)	4.51
Glucides (g)	0.83
Dont sucres (g)	0.4
Fibres (g)	3.6
Protéines (g)	1.56
Sel (g)	0.015

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

- Conforme au règlement 2073/2005
- Procédure HACCP 1er gamme - à laver avant l'utilisation

ATOUTS & CONSEILS DE PREPARATION

Atouts :

L'avocat constitue, pendant plusieurs mois de l'année, un hors-d'oeuvre abordable à forte valeur ajoutée. Sa chair est l'ingrédient de base du guacamole, apprécié à l'apéritif.

Conseils :

À maturité de consommation, la durée de vie de l'avocat n'excède pas 2 jours. La température optimale de conservation de l'avocat est 8-12° C.