

ABRICOTS

IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Abricots frais

Date de création : 18/05/2021
Date de révision : 18/05/2021

Principales variétés référencées : (voir tableau des variétés verso)

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France 
Conservation :	Entre 9 et 13°C
Conditionnement :	Plateaux 40x60x9,5 et 40x30x12
Emballage :	Certifié FSC
Palettisation :	Palettes perdues 100/120 ou 80/120
Poids :	5kg

	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Disponibilité											
France				x	x	x	x				



Mode de production :

- Conforme à la charte Bon & Engagé
- Labélisé Vergers Ecoresponsables ou Haute Valeur Environnementale

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

Exigence de qualité et de calibre : Norme CEE ONU FFV-02

Catégorie	Catégorie I
Forme, développement et coloration	Légers défauts
Epiderme	Légers frottements et brulures. Défauts allongés <= 1cm. Autres défauts <=0,5cm²
Tolérance de qualité	10%
Indice gustatif Bon et Engagé	I.R moyen >11° brix. Aucun fruit <10° brix IR moyen = moyenne résultat d'un contrôle sur 10 fruits pris au hasard
Sélection variétale Bon et Engagé	(voir tableau des variétés verso)

Calibres admis :

Calibres	Poids pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre
Calibre A	46 à 37g	110 à 135 (vrac carton 40x30)	40/45mm
Calibre AA	65 à 47g	80 à 105 (vrac carton 40x30)	45/50mm
Calibre AAA	89 à 66g	60 à 75 (vrac carton 40x30) 66 ou 70 (1rg carton 40x60)	50/55mm
Calibre AAAA	90 à 111g	56, 59 ou 63 (1er rang carton 40x60)	55/60mm

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Abricot frais

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	208
KCAL	49.1
Matières grasses (g)	0.2
Dont acides gras saturés (g)	0
Glucides (g)	9.0
Dont sucres (g)	8.0
Fibres (g)	1.7
Protéines (g)	0.9
Sel (g)	0

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

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

ATOUTS BON & ENGAGE

- Des producteurs certifiés Vergers écoresponsables (équivalent certification environnementale niveau 2). Certains producteurs certifiés HVE
- Des méthodes culturales qui favorisent la biodiversité et préservent les ressources en eau (haies brise-vent, nichoirs, plantes refuges, système d'irrigation pour contrôler l'apport hydrique)
- Une qualité gustative sur toute la saison avec des producteurs implantés dans 3 bassins : alternance des terroirs, sélection variétale + tailles et éclaircissage manuel pour une bonne croissance des fruits
- Des fruits gustatifs avec un ° Brix contrôlé par échantillonnage
- Produit conforme aux exigences EGALIM toute la saison



Liste des variétés d'abricots :

Fin mai	<ul style="list-style-type: none"> • Colorado • Magic cot • Pricia • Tornado • Tsunami • Wonder cot
Début Juin	<ul style="list-style-type: none"> • Lilly cot • Mediabel • Monabri • Perle cot • Orangered • Samurai • Sefora
Mi-Juin	<ul style="list-style-type: none"> • Apribang • Apprisweet • Big red • Flopria • Kioto • Koolgat • Lido • Orangerubis • Rouge Cot • Rubulis • Shamade
Fin juin	<ul style="list-style-type: none"> • Apridelice • Bergarouge • Delice cot • Fantasma • Flavor cot • Kalao • Ninja • Rouge du Roussillon • Royal du Roussillon

Début Juillet	<ul style="list-style-type: none"> • Anegat • Bergeron • Bergeval • Digat • Harval • Helena du Roussillon • Lady cot • Swired-sandicot • Vertige
Mi-juillet	<ul style="list-style-type: none"> • Farbaly • Farely • Milord • Oscar • Playa Cot • Tardif de tain
Fin juillet	<ul style="list-style-type: none"> • Bergecot • Faralia • Orange de Provence
Début aout	<ul style="list-style-type: none"> • Farbela • Fartoli
Mi-aout	<ul style="list-style-type: none"> • Boucharan • Farclo • Fardao • Farlis