

Melon Charentais

IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Melons

Date de création : 18/05/2021
Date de révision : 21/06/2023

Principales variétés référencées : Melons charentais jaunes

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Etat : | Cru, à rincer |
| Origine : | France et Espagne |
| Conservation : | Entre 4° et 6° C |
| Conditionnement : | Plateaux carton 60x40 |
| Emballage : | Certifié FSC |
| Palettisation : | Palettes perdues 80/120 |

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

Mode de production :

- Conforme à la charte Bon&Engagé
- Pour la production française : certification HVE exigée
- Référencement de producteurs avec des modes de productions plus vertueux : Global GAP

Réglementation :

- Norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N° 543/2011 modifié
- Exigence de qualité et de calibre : Norme CEE ONU FFV-23
- Arrêté du 29 septembre 2022 et relatif au calibrage et au conditionnement des melons charentais



| Catégorie | Catégorie I |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Forme, développement et coloration | Légers défauts |
| Epiderme | Légers craquements autour du pédoncule n'atteignant pas la chair et de longueur inférieure à 2cm |
| Tolérance de qualité | 10% |
| Indice gustatif Bon&Engagé | I.R moyen échantillon melon >11° brix du 01/05 au 30/06 I.R moyen échantillon melon >12° brix du 01/07 au 15/10 |
| Sélection variétale Bon&Engagé | Melon charentais jaune Liste de variétés sélectionnées pour leurs qualités organoleptiques |

Calibres admis :

| Calibres | Poids pièce |
|------------|--------------|
| Calibre 15 | 600/780g |
| Calibre 12 | 750/975g |
| Calibre 12 | 975/1250g |
| Calibre 11 | 1150/1450g |
| Calibre 9 | 1350 à 1750g |

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) | 0.2 |
| Dont acides gras saturés (g) | <0.1 |
| Glucides (g) | 10.6 |
| Dont sucres (g) | 6.4 |
| Fibres (g) | 1.3 |
| Protéines (g) | 1.1 |
| Sel (g) | 0 |

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

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

ATOUTS BON & ENGAGE

- 5 bassins de production sélectionnés pour une qualité gustative optimale de mai à septembre (octobre certaines années)
- Une production en plein champ privilégiée sur toute la saison pour une meilleure tenue des fruits
- Une Sélection variétale de charentais jaune exclusivement pour un maximum d'arômes
- Une garantie de fruits sucrés (° brix contrôlé en station d'emballage).
- Produit conforme aux exigences EGALIM sur l'origine France
- Des producteurs engagés dans des démarches responsables pour une production durable

