

# FICHE TECHNIQUE FRUITS & LEGUMES

## ENDIVES



### IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Endives

Principales variétés référencées : Toutes variétés d'endives

Date de création : 20/05/2021

Date de révision : 20/05/2021

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France
Conservation :	Entre 2° et 6 °C
Conditionnement :	Plateau
Poids :	5kg

	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	X

Réglementation :

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

Exigence de qualité et de calibre : Norme CEE-ONU FFV-38

Catégorie	Catégorie I
Forme, développement et coloration	Ouverture de la pointe <1/5 du Ø du chicon
Epiderme	Ferme, feuilles extérieures >=1/2 longueur du chicon. Ni verdissement, ni aspect vitreux
Tolérance de qualité	10%

Calibrages admis :

Calibres	Longueur pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre pièce
Calibre admis	9 à 20 cm	-	2,5 cm min

### COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Endive

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

Informations nutritionnelles pour 100g - CIQUAL 2020

KJ	0
KCAL	20.2
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras saturés (g)	<0.01
Glucides (g)	2.83
Dont sucres (g)	2.4
Fibres (g)	1.1
Protéines (g)	1.19
Sel (g)	>0.013

### CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

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

### ATOUTS & CONSEILS DE PREPARATION

Atouts :

Utilisée dans 80 % des établissements de la restauration collective, elle progresse depuis 2000, notamment du fait de qualités organoleptiques plus satisfaisantes (moindre amertume), d'une bonne aptitude à la conservation, de sa praticité (peu de déchets) et de la diversité de son utilisation et enfin de son caractère traditionnel (surtout dans le Nord).

Conseils :

La durée de vie ne dépasse pas 1 journée à température ambiante et atteint 3 jours si les endives sont conservées entre 2 et 6 °C.