

MELONS CHARENTAIS

IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Melons

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

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 nous exigeons un mode de production HVE.
- Pour la production espagnole nous exigeons la certification GLOBALG.A.P.



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

Exigence de qualité et de calibre : Norme CEE ONU FFV-23

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 et 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 et Engagé	Melon charentais jaune

Calibres admis :

Calibres	Poids pièce	Nb pièces	Diamètre
Calibre 1	550 - 650g	15 fruits au kilo	-
Calibre 2	650 - 800g	15 fruits au kilo	-
Calibre 3	800 - 950g	12 fruits au kilo	-
Calibre 4	950 - 1150g	12 fruits au kilo	-
Calibre 5	1150 - 1350g	11 fruits au kilo	-
Calibre 6	1350 - 1550g	9 fruits au kilo	-

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Melon

Liste des allergènes : Aucun

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g - CIQUAL 2020

Critères GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Fruit cru	8/20 min

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 & ENGAGÉ

- 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 certifiés HVE en France et Global Gap en Espagne.