

CARACTERISTIQUE PRODUIT
Produit : Clémentine IGP Corse

La clémentine est particulièrement cultivée dans le bassin méditerranéen. La clémentine de Corse offre une harmonie sucre-acidulé notamment grâce à la présence de nombreux composés aromatiques. Sa chair est dense et très juteuse, sa saveur est douce et très fruité. Ses feuilles sont une garantie de fraîcheur, sa peau fine est facile à éplucher et sa coloration est naturelle.

Origine : France (Corse)

Variété : Différente possibilité

La variété originelle est le Bigaradier, mais aujourd'hui les plus communes sont la Fine, Caffin, Ritorcella, Nules, Clemenvilla, Corsica 2


Récolte :

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Conservation : 10 jours entre 5 et 8°C

Traitement post récolte : Cire naturelle: Carnauba E903 et Shellac E904

CARACTERISTIQUE TECHNIQUE
Code nomenclature produit : 08 05 20 00 00

Marque : JMP (exclusive), MARIANA, SOLIANA

Colisage :
 Palette 80*120

Vrac :

- 12kg * 65 colis
- 10kg* 65 colis
- 6 kg *

Barquette :

- 1kg *8, 65 colis
- 1.5kg *6, 65 colis
- 2kg *6, 65 colis



VALEUR NUTRITIVES POUR 100G DE PRODUIT

Energie (kJ/100g)	205	Energie (kcal/100g)	48,5
Matières grasses (g/100g)	0,19	Fibres (g/100g)	1,7
dont AG satures (g/100g)	Traces	Protéines (g/100g)	0,8
Glucides (g/100g)	9,19	Sel (g/100g)	0,16
dont Sucres (g/100g)	9,19		

VITAMINES POUR 100G DE PRODUIT

Vitamine C (mg/100g)	18,7
----------------------	------

Source : Table de composition nutritionnelle CIQAL 2013

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Coliformes totaux	≤ 10 ² UFC/g
E.Coli	≤ 10 UFC/g
Germes aérobies totaux	≤ 10 ⁵ UFC/g
Microorganismes pathogènes	Absent dans 25g
Levures & moisissures	≤ 10 ⁴ UFC/g

CRITERES QUALITE

Défauts évolutifs	<7%	<i>Selon le cahier des charges de l'APRODEC concernant les clémentines de Corse IGP</i>			
Total défauts	<15%				
Coloration	<20% de la surface du fruit vert				
Fruits avec feuilles	>30%				
Taux de jus	>42%				
Acidité	0.65 < X < 1.4				
Calibre	1	2	3	4	5
	63-68 mm	58-63 mm	54-58 mm	50-54 mm	46-50 mm
Etiquetage	Conforme au Règlement UE n°1169 2011				

EMBALLAGE

Emballage conforme au *Règlement Européen (CE) N° 1935/2004* du 27 octobre 2004

CONSERVATION & UTILISATION

A conserver dans un endroit sec et frais,

Peut être consommé par tout le monde.

Absence d'allergène.

A consommer tel quel.

