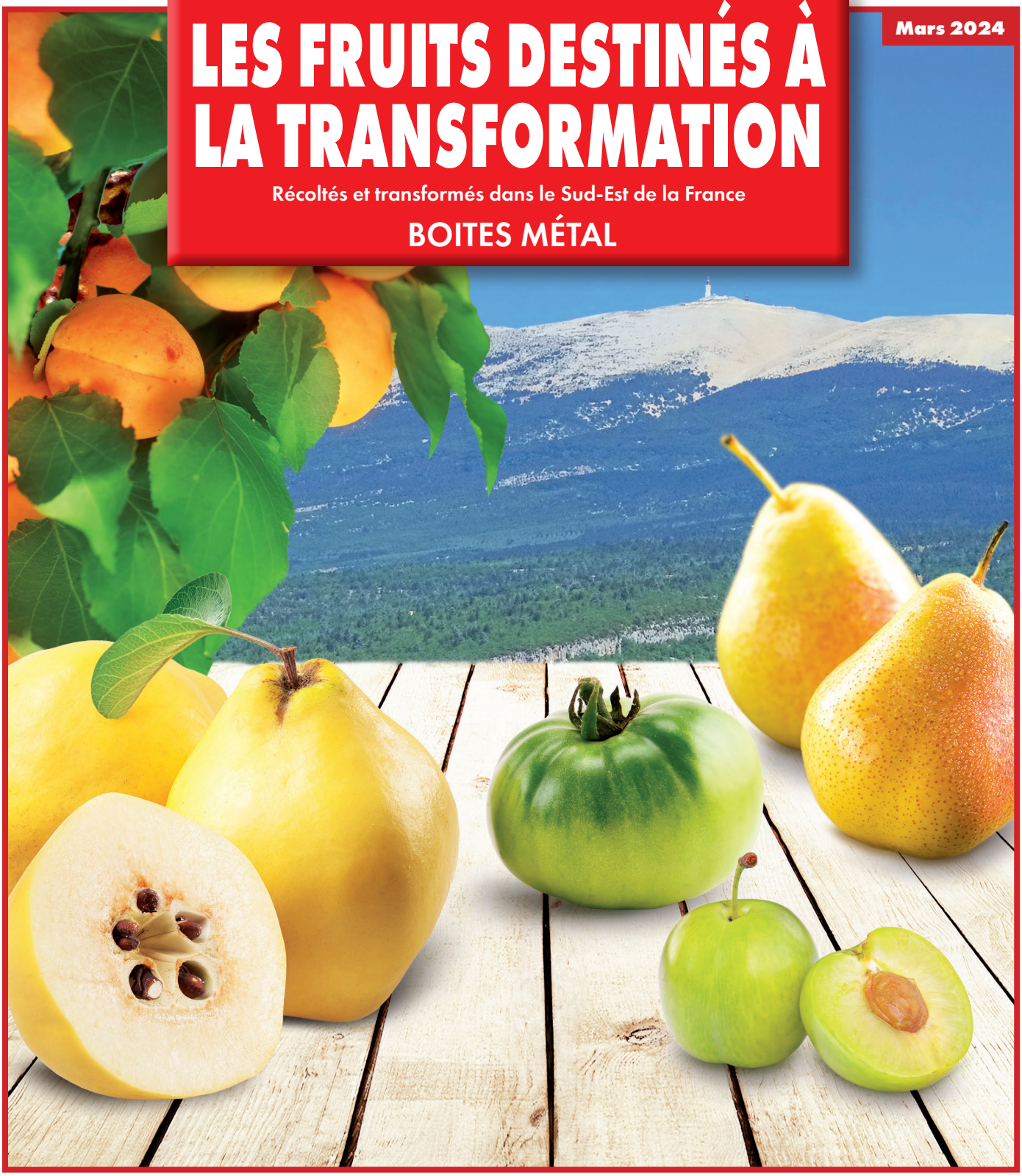
Mars 2024

LES FRUITS DESTINÉS À LA TRANSFORMATION

Récoltés et transformés dans le Sud-Est de la France

BOITES MÉTAL



LES COMTADINS®

P. Guintrand

Conserveur en Provence depuis 1898

Bd. Gilloux et Raymond - 84200 CARPENTRAS - France
Tél : 04 90 67 24 81 - Fax : 04 90 60 37 73
e-mail : p-guintrand@conserves-guintrand.com
internet : www.conserves-guintrand.com

PULPE ET PURÉE

Mars 2024

PULPE D'ABRICOTS DE PROVENCE

FORMAT	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	Nbre d'UVC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (Kg)	Nbre d'UVC par PALETTE	Nbre de COLIS par PALETTE	Nbre de COUCHES par PALETTE	Nbre de COLIS par COUCHE	PAL. EUR. 80X120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DLUO (ans)	CODE BARRE
														CONVENTIONNEL
5/1	4250	4250	-	vrac	-	-	195	-	5	-	138	900	4	3443545123006
5/1	4250	4250	-	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545123006
														BIO
5/1	4250	4250	-	vrac	-	-	195	-	5	-	138	900	4	3443545123105
5/1	4250	4250	-	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545123105

Existe aussi en BIO

Définition : Il s'agit d'un produit sans sucres ajoutés qui contient uniquement les sucres naturellement présents dans le fruit. Il est obtenu à partir des parties comestibles de l'abricot divisé en moitiés ou morceaux, mis en boites après blanchiment et appertisé sans liquide de couverture. Ce produit est préparé à partir de fruits frais, mûrs et sains, lavés et parés. Sont éliminés tous ceux présentant des défauts. Les abricots sont dénoyautés après parage et avant d'être blanchis.
Variété : Polonais de côteaux exclusivement, autrement dénommé "Orangé de Provence".
Origine : Provence.
Epoque de fabrication : 15 juillet - 10 août.
Aspect du produit : morceaux irréguliers d'abricots jaune orangé dans un jus de couleur orangé. Saveur et odeur caractéristiques de l'abricot de Provence.
Ingrédients pour le conventionnel : abricots.
Ingrédients pour le Bio : abricots*.
*Ingrédients d'origine biologique.
Utilisation : produit destiné à la transformation industrielle ou artisanale (confituriers, pâtissiers, glaciers, confiseurs).
Pression interne : entre -200 et -400 mb.
pH : environ 3,5.
Résidu sec réfractométrique : environ 12° qui représente la teneur en sucres naturels des fruits.
Stabilité : produit pasteurisé.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 169,7/39,9 Graisses : < 0,1g Dont AGS : 0g Glucides : 10g Dont sucres : 6,06g Protéines : < 0,63g Sel : 0,0013g

PURÉE TAMISÉE D'ABRICOTS DE PROVENCE

														CONVENTIONNEL
5/1	4250	4250	-	vrac	-	-	195	-	5	-	138	900	4	3443545124003
5/1	4250	4250	-	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545124003
5/1	4100	4100	-	vrac	-	-	195	-	5	-	133	900	4	3443545124003
5/1	4100	4100	-	470x315x238	6	28,8	180	30	6	5	160	864	4	3443545124003
														BIO
5/1	4100	4100	-	vrac	-	-	195	-	5	-	133	900	4	3443545124102
5/1	4100	4100	-	470x315x238	6	28,8	180	30	6	5	160	864	4	3443545124102

Existe aussi en BIO

Définition : Il s'agit d'un produit sans sucres ajoutés qui contient uniquement les sucres naturellement présents dans le fruit. Il est obtenu à partir des parties comestibles de l'abricot, sans concentration notable, présentant une texture homogène et un extrait sec soluble, mesuré au réfractomètre à 20°C de 12° environ qui est la teneur en sucres naturels des fruits.
Variété : Polonais (= orangé de Provence), Bergeron, Rouge de Roussillon.
Origine : Provence / Vallée du Rhône.
Epoque de fabrication : 15 juillet - 10 août.
Aspect du produit : purée assez épaisse, de texture homogène, d'aspect lisse, de couleur jaune orangé clair à un peu plus foncé, et dont se dégage l'odeur caractéristique de l'abricot. Saveur également très caractéristique de l'abricot de Provence.
Ingrédients pour le conventionnel : abricots.
Ingrédients pour le Bio : abricots*.
*Ingrédients d'origine biologique.
Utilisation : produit destiné à la transformation industrielle ou artisanale (confituriers, pâtissiers, glaciers, confiseurs).
Pression interne : entre -200 et -400 mb.
pH : environ 3,5 .
Résidu sec réfractométrique : environ 12° qui représente la teneur en sucres naturels des fruits.
Stabilité : produit pasteurisé.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 192,4/45,3 Graisses : < 0,1g Dont AGS : 0g Glucides : 10,6g Dont sucres : 6,97g Protéines : 0,69g Sel : 0,0015g

PURÉE DE COINGS

5/1	4250	4250	-	vrac	-	-	195	-	5	-	138	900	4	3443545184106

Définition : Il s'agit d'un produit sans sucres ajoutés qui contient uniquement les sucres naturellement présents dans le fruit. Ces conserves sont préparées à partir de fruits frais, sains et mûrs, lavés, parés puis tamisés après cuisson. Cette purée est ensuite dosée en boite 5/1, puis sertie, pasteurisée et refroidie.
Variété : coing sauvage autrement appelé coing commun.
Origine : Provence.
Epoque de fabrication : Novembre/Décembre.
Aspect du produit : purée assez épaisse, de texture homogène, d'aspect lisse, de couleur beige clair. Saveur franche et caractéristique du coing.
Ingrédients : coings, eau.
Utilisation : produit destiné à la transformation industrielle ou artisanale (confituriers, pâtissiers, glaciers, confiseurs). Idéale pour la préparation de la pâte de coing.
pH : entre 3 et 3,7.
Brix : 7° (+ ou -2).
Stabilité : produit pasteurisé.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 155/36 Graisses : 0,24g Dont AGS : 0g Glucides : 8,6g Dont sucres : 3,53g Protéines : <0,3g Sel : 0,027g

Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus : Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans allergène, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.

LES CUBES

Mars 2024

CUBES DE TOMATES VERTES

FORMAT	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	Nbre d'UVC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (Kg)	Nbre d'UVC par PALETTE	Nbre de COLIS par PALETTE	Nbre de COUCHES par PALETTE	Nbre de COLIS par COUCHE	PAL. EUR. 80X120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DLUO (ans)	CODE BARRE
5/1	4250	3900	2300	vrac	-	-	195	-	5	-	138	900	4	3443545182003
5/1	4250	3900	2300	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545182003

Définition : Il s'agit d'un produit sans sucres ajoutés qui contient uniquement les sucres naturellement présents dans le fruit. Ces conserves sont préparées à partir de tomates fraîches vertes. Après lavage et triage, ces tomates sont découpées en cubes de 19x19x28,5.
Elles sont emboitées avec un ajout d'eau et d'acide citrique, puis pasteurisées dans une boite 5/1 hermétiquement sertie.

Variété : toutes variétés longues.
Origine : Provence.
Epoque de fabrication : fin juillet.
Ingrédients : tomates, eau, acidifiant : acide citrique.
Utilisation : produit destiné à la transformation industrielle ou artisanale (confituriers, pâtissiers, glaciers, confiseurs).
Pression interne : entre -200 et -400 mb.
pH : De 4,1 à 4,4.
Brix : 3+ ou -0,3.
Stabilitié : produit pasteurisé.

CUBES DE POIRES WILLIAMS

														CONVENTIONNEL
5/1	4250	4300	2750	vrac	-	-	195	-	5	-	138	900	4	3443545158008
5/1	4250	4300	2750	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545158008
														BIO
5/1	4250	4300	2750	vrac	-	-	195	-	5	-	138	900	4	3443545158107
5/1	4250	4300	2750	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545158107

Existe aussi en BIO

Définition : cette conserve est préparée à partir de fruits frais mûrs et sains, parés et nettoyés. Ils sont pelés et privés de leurs parties qui, conformément à l'usage ne sont pas utilisées : peaux, pépins, queues, calices etc... Coupés en deux moitiés, ils sont ensuite réduits dimensionnellement en cubes de 19x19x19 mm et emboités et sertis en boîte 5/1 avec un sirop de sucre de première qualité. Le poids net égoutté est de 30% supérieur à celui du 5/1 demi-fruits (3000 g au lieu de 2295 g). De ce fait, le prix de ce produit au kg net égoutté est plus faible, ce qui rend ce produit particulièrement intéressant pour les transformateurs industriels, confituriers, fabricant de glaces ou sorbets ou détaillants transformateurs tels que les pâtissiers, glaciers etc...
Variété : Williams.

Origine : Vallée du Rhône / Provence / Alpes.
Epoque de fabrication : environ 20 septembre à fin octobre.
Sirop : c'est un mélange d'eau de qualité alimentaire et de sucre de première qualité. Le sirop doit recouvrir complètement les fruits.
• Concentration à l'ouverture : Environ 15° brix, c'est donc un sirop léger.
• Couleur : jaune clair, légèrement sédimenteux.
Fruits : cubes de 19x19x19 à l'état cru.
Légèrement réduit à l'état cuit.
• Couleur : ivoire
• Calibre régulier
• Tenue : tendre et souple.
• Saveur : franche et caractéristique de la variété «Williams».
Ingrédients pour le conventionnel : poires, eau, sucre, acidifiant : acide citrique.
Ingrédients pour le bio : poires*, eau, sucre*, acidifiant : acide citrique.
*Ingrédients d'origine biologique.
Utilisation : produit destiné à la transformation industrielle ou artisanale (confituriers, pâtissiers, glaciers, confiseurs).
Pression interne : entre -50 et -150 mb.
pH : entre 3,5 et 4.
Stabilité : produit pasteurisé.
Brix : 15,5+ ou -1.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 287,4/67,7 Graisses : 0,26g Dont AGS : 0g Glucides : 16,3g Dont sucres : 11,9g Protéines : <0,3g Sel : 0,019g

CUBES DE COINGS

5/1	4250	4100	2600	vrac	-	-	195	-	5	-	138	900	4	3443545184007
5/1	4250	4100	2600	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545184007

Définition : Il s'agit d'un produit sans sucres ajoutés qui contient uniquement les sucres naturellement présents dans le fruit. Ces conserves sont préparées à partir de fruits frais, sains et murs, pelés et débarassés de la queue, du calice et des pépins, découpés en cubes de 10x19x19 puis emboités avec un ajout d'eau acidulée à l'acide citrique et pasteurisés dans une boite 5/1 hermétiquement sertie.
Variété : coing sauvage autrement appelé coing commun.

Origine : Provence.
Epoque de fabrication : Novembre/Décembre.
Ingrédients : coings, eau, acidifiant : acide citrique.
Utilisation : produit destiné à la transformation industrielle ou artisanale (confituriers, pâtissiers, glaciers, confiseurs).
pH : entre 3 et 3,7.
Brix : 7° (+ ou -2).
Stabilité : produit pasteurisé.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 154,6/36,4 Graisses : 0,24g Dont AGS : 0g Glucides : 8,6g Dont sucres : 3,53g Protéines : <0,3g Sel : 0,027g

Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus : Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans allergène, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.

DEMI-FRUITS
SANS SUCRES AJOUTÉS

Mars 2024

DEMI REINE-CLAUDE

						COLISAGE					PALETTISATION			
FORMAT	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	Nbre d'UVC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (Kg)	Nbre d'UVC par PALETTE	Nbre de COLIS par PALETTE	Nbre de COUCHES par PALETTE	Nbre de COLIS par COUCHE	PAL. EUR. 80X120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DLUO (ans)	CODE BARRE
5/1	4100	4100	-	vrac	-	-	195	-	5	-	133	900	4	3443545123006
5/1	4100	4100	-	470x315x238	6	28,8	180	30	6	5	160	864	4	3443545123006

Définition : Il s'agit d'un produit sans sucres ajoutés qui contient uniquement les sucres naturellement présents dans le fruit. Ces conserves sont préparées à partir de fruits frais, sains et murs. Après lavage, équeutage et triage, ces fruits sont dénoyautés et emboités avec un ajout d'eau légèrement acidulée à l'acide citrique dans une boite 5/1 hermétiquement sertie.

Variété : Prunes Reine-Claude dorées.

Origine : Provence.

Epoque de fabrication : Début août.

Aspect du produit : fruits dénoyautés partagés en deux moitiés sensiblement égales, de couleur verte à jaune, odeur et saveur caractéristiques.

Utilisation : produit destiné à la transformation industrielle ou artisanale (confituriers, pâtissiers, glaciers, confiseurs).

Ingrédients : Reine-claude, eau, acidifiant : acide citrique.

pH : 2,80 (+ ou -0,2)

Pression interne : environ -200 mb.

Brix : 17° (+ ou -2) sucres naturels du fruit.

Stabilité : produit pasteurisé.

Mars 2024 - Fiche technique non contractuelle sujette à évolution donc à modifications. Il appartient au client, ou au pospect, de s'enquérir une fois par an auprés de Conserves Guintrand des éventuelles modifications qui pourraient avoir été apportées à ce document.

imprimerie@sodimprim.com

Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus : Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans allergène, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.