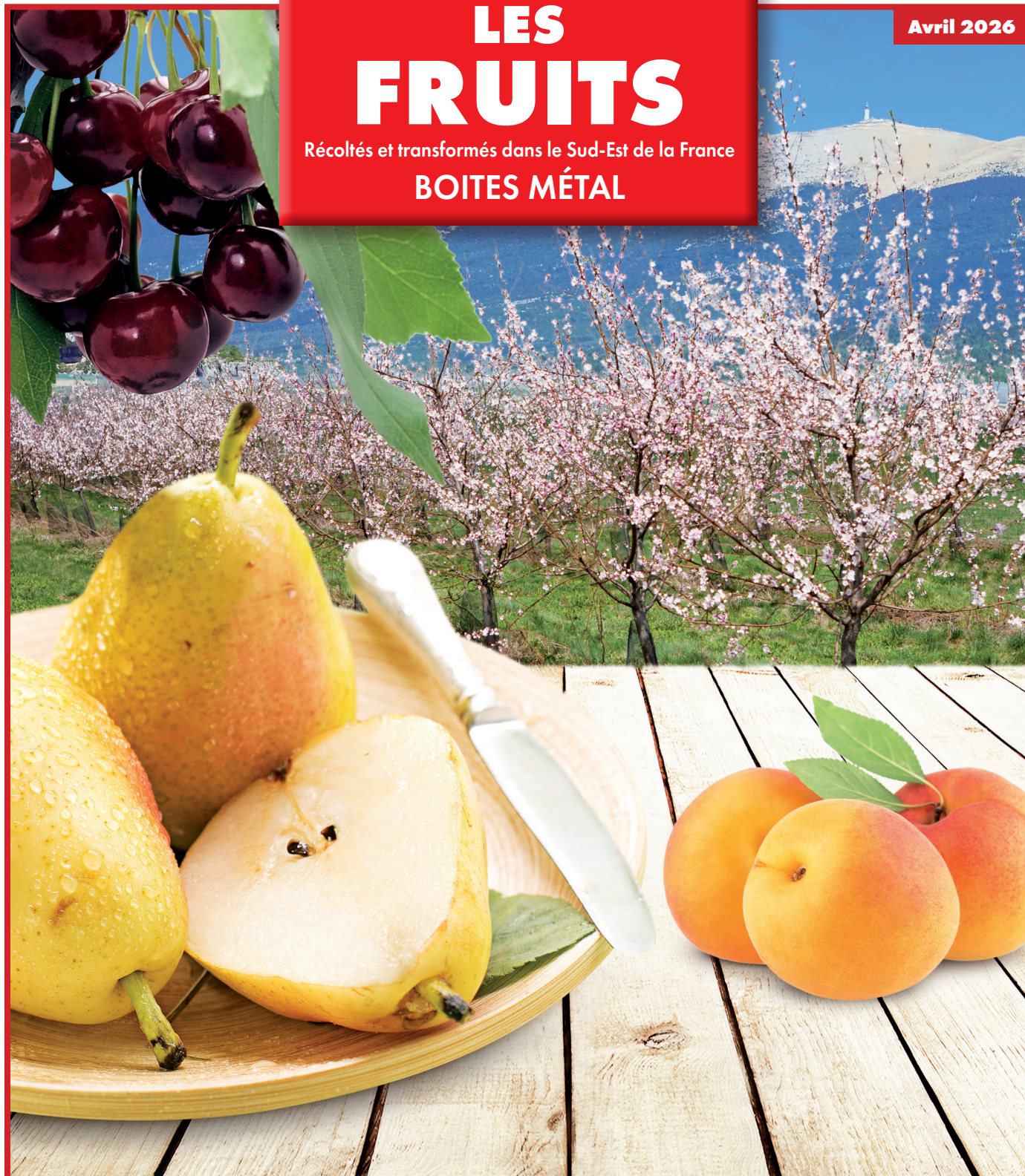


Avril 2026

LES FRUITS

Récoltés et transformés dans le Sud-Est de la France

BOITES MÉTAL



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

LES BIGARREAUX ET LES CERISES NOIRES

Avril 2026

BIGARREAUX DE PROVENCE DÉNOYAUTÉS AU SIROP LÉGER

Définition : ces conserves sont préparées à partir de fruits frais, mûrs et sains, lavés et parés. Sont éliminés tous ceux présentant des défauts. Après équeutage et dénoyautage, ces fruits sont logés en boîtes hermétiques avec un sirop de sucre de première qualité.

Variété : Napoléon.

Origine : Provence / Vallée du Rhône.

Epoque de fabrication : début juin à début juillet.

Sirop : c'est un mélange d'eau de qualité alimentaire et de sucres de première qualité. Le sirop recouvre complètement les fruits.

FORMAT	COLISAGE						PALETISATION							
	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	Nombre d'UDC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (kg)	Nombre d'UDC par PALETTE	Nombre de COUCHES par PALETTE	Nombre de COLIS par COUCHE	PAL. EUR. BOXPZO (h. cm)	POIDS D'une PALETTE (kg)	DLVO (ans)	CODE BARRE	
4/4	850	850	465	315x211x241	12	12	864	72	6	12	158	864	4	3443544411005

• Concentration : sirop léger. C'est à dire accusant entre 14° et 17° réfractométrique à l'ouverture, au moins un mois après fabrication. (un écart de 1° est toléré sur la limite supérieure et inférieure).

• Couleur : rose pâle, normalement sédimenteux.

Fruits : il s'agit donc de fruits entiers tels qu'ils sont décrits au paragraphe Définition.

• Nombre : 18 fruits (+ ou -5) aux 100 g net égoutté.
• Couleur : rouge rose.

• Colorant : érythrosine (E 127).

• Tolérance noyaux : 5 aux 100 fruits.

Il s'agit d'une tolérance moyenne et non maximale.

• Tenue : ferme.

Ingédients : bigarreaux dénoyautés, eau, sucre, colorant E 127, acidifiant : acide citrique.

Pression interne : entre -50 et -200 mb.

pH : entre 3,5 et 3,8.

Stabilité : produit pasteurisé.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 297,3/70,1 Graisses : 0,45g Dont AGS : 0,08g Glucides : 16,5g Dont sucres : 13,94g Protéines : < 0,63g Sel : 0,003g



CERISES NOIRES DÉNOYAUTÉES AU SIROP

Définition : ces conserves sont préparées à partir de fruits frais, mûrs et sains, lavés et parés. Sont éliminés tous ceux présentant des défauts. Après équeutage et dénoyautage, ces fruits sont logés en boîtes hermétiques avec un sirop de sucre de première qualité.

Variétés : tardives de Provence et de la Vallée du Rhône.

Origine : Provence / Vallée du Rhône.

Epoque de fabrication : juillet.

Sirop : c'est un mélange d'eau de qualité alimentaire et de sucres de première qualité. Le sirop recouvre complètement les fruits.

5/1	4250	4250	2210	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545112000
3/1	2650	2650	1375	470x315x160	6	18	300	50	10	5	175	900	4	3443543112002
4/4	850	850	440	315x211x241	12	12	864	72	6	12	158	864	4	3443544412002

• Concentration : normale. C'est à dire accusant entre 17° et 20° réfractométrique à l'ouverture, au moins un mois après fabrication. (un écart de 1° est toléré sur la limite supérieure et inférieure).

• Couleur : rouge foncé tirant vers le noir.

Fruits : il s'agit donc de fruits entiers tels qu'ils sont décrits au paragraphe Définition.

• Nombre : 18 fruits (+ ou -5) aux 100 g net égoutté.
• Couleur : rouge foncé tirant vers le noir.

• Tolérance noyaux : 5 aux 100 fruits.

Il s'agit d'une tolérance moyenne et non maximale.

• Tenue : ferme.

Ingédients : cerises noires dénoyautées, eau, sucre, colorant : anthocyanes, acidifiant : acide citrique.

Pression interne : entre -50 et -200 mb.

pH : entre 3,5 et 3,8.

Stabilité : produit pasteurisé.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 325/76,5 Graisses : < 0,10g Dont AGS : 0g Glucides : 18,5g Dont sucres : 16,1g Protéines : 0,63g Sel : 0,008g



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.

COMPOTE D'ABRICOTS DE PROVENCE EN MORCEAUX

Définition : la compote en morceaux est le produit obtenu à partir des parties comestibles de l'abricot divisé en moitiés ou morceaux, mais non tamisé et pasteurisé sans liquide de couverture, avec addition de sucre, d'un indice mesuré au réfractomètre à 20°C de 24° minimum et jusqu'à 26°.

Variété : Polonais (= orangé de Provence), Bergeron, Rouge de Roussillon.

Origine : Provence / Vallée du Rhône.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 403,5/95 Graisses : 0,18g Dont AGS : 0g Glucides : 22,7g Dont sucres : 18,2g Protéines : 0,69g Sel : 0,022g

FORMAT	COLISAGE						PALETTISATION							
	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET ÉCOUTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	Nombre d'UNIC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (kg)	Nombre d'UNIC par PALETTE	Nombre de COLIS par PALETTE	Nombre de COUCHES par PALETTE	PAL. EUR. BOA 120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DUO (ons)	CODE BARRE	
5/1	4100	4250	-	470x315x238	6	28,8	180	30	6	5	160	864	4	3443545120005

Epoque de fabrication : 15 juillet - 10 août.

Aspect du produit : morceaux d'abricots irréguliers, de couleur jaune à orangé, dans un jus épais, de la même couleur, et dont se dégage l'odeur caractéristique de l'abricot. Saveur également très caractéristique de l'abricot de Provence. Consistance de l'ensemble assez épaisse.

Ingrédients : abricots, sucre

Pression interne : entre -200 et -400 mb.

pH : entre 3,2 et 4.

Résidu sec réfractométrique : entre 24° et 26°.

Stabilité : produit pasteurisé.



COMPOTE D'ABRICOTS DE PROVENCE TAMISÉE

Définition : la compote tamisée est le produit obtenu à partir des parties comestibles de l'abricot tamisées et de sucre, sans concentration notable, présentant une texture homogène et un extrait sec soluble, mesuré au réfractomètre à 20°C de 24° minimum et jusqu'à 26°.

Variété : Polonais (= orangé de Provence), Bergeron, Rouge de Roussillon.

Origine : Provence / Vallée du Rhône.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 403,5/95 Graisses : 0,18g Dont AGS : 0g Glucides : 22,7g Dont sucres : 18,2g Protéines : 0,69g Sel : 0,022g

5/1	4100	4250	-	470x315x238	6	28,8	180	30	6	5	160	864	4	3443545121002
5/1	4250	4300	-	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545121002

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 : abricots, sucre.

Pression interne : entre -200 et -400 mb.

pH : 3,2 à 4.

Résidu sec réfractométrique : de 24° à 26°.

Stabilité : produit pasteurisé.



PURÉE D'ABRICOTS DE PROVENCE

Se reporter à la Fiche Technique "les fruits destinés à la transformation"

CONFITURE "EXTRA" D'ABRICOTS DE PROVENCE

Définition : il s'agit d'un mélange, porté par cuisson à la consistance gélifiée appropriée, de sucre et de pulpe d'abricots frais. Le qualificatif «extra» signifie que la quantité de fruits frais mis en œuvre dans notre confiture est de 450 g minimum pour 1000 g de produit fini, soit 45%. Ces confitures sont préparées à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés et parés. Sont éliminés tous ceux présentant des défauts. Ils sont dénoyautés et portés en cuisson avec un sucre de première qualité.

Variété : Polonais de côteaux exclusivement, autrement dénommé "orangé de Provence".

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 983/232 Graisses : < 0,25g Dont AGS : 0,01g Glucides : 56,6g Dont sucres : 53,4g Protéines : 0,3g Sel : 0,039g

5/1	4250	5000	-	470x315x249	6	32,5	180	30	6	5	165	975	5	3443545122009
4/4	850	1000	-	315x211x241	12	13	864	72	6	12	158	936	5	3443544422001

Origine : Provence / Vallée du Rhône.

Epoque de fabrication : 15 juillet - 10 août.

Aspect du produit : confiture jaune orangé, clair à un peu plus foncé, gélifiée, de texture hétérogène, contenant des morceaux de fruits de tailles irrégulières. Saveur et odeur caractéristiques de l'abricot de Provence.

Ingrédients : abricots, sucre

Pression interne : entre -300 et -500 mb.

pH : environ 3,6.

Résidu sec réfractométrique : 60°.

Stabilité : produit pasteurisé.



PULPE D'ABRICOTS DE PROVENCE

Se reporter à la Fiche Technique "les fruits destinés à la transformation"

DEMI-POIRES WILLIAMS AU SIROP

Définition : ces conserves sont préparées à partir de fruits frais, mûrs et sains, parés, nettoyés, privés de leurs parties qui, conformément à l'usage ne sont pas utilisées : peaux, pépins, queues, calices etc... Coupés en deux moitiés, logés et sertis en récipients hermétiques avec un sirop de sucre de première qualité.

Variété : Williams.

Origine : Vallée du Rhône / Provence / Alpes.

FORMAT	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET ÉQUIVALENT (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	COLISAGE				PALETISATION					
					Nbre d'UVIC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (kg)	Nbre d'UVIC par PALETTE	Nbre de COLIS par PALETTE	Nbre de COLIS par PALETTE	PAL. EUR. 80x120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DLUO (ans)	CODE BARRE	
5/1	4250	4250	2295	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	BIO 3443545151108
5/1	4250	4250	2295	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	CONVENTIONNEL 3443545151009
3/1	2650	2650	1430	470x315x160	6	18	300	50	10	5	175	900	4	3443543151001
4/4	850	850	455	315x211x241	12	12	864	72	6	12	158	864	4	3443544451001

Epoque de fabrication : environ 20 septembre à fin octobre.

Sirop : c'est un mélange d'eau de qualité alimentaire et de sucres de première qualité. Le sirop recouvre complètement les fruits.

- concentration : normale. C'est à dire accusant entre 17 et 20° réfractométrique à l'ouverture, au moins un mois après fabrication. (un écart de 1° est toléré sur la limite supérieure et inférieure).
- couleur : jaune clair, quelquefois légèrement sédimenteux.

Fruits : Il s'agit de demi-fruits pratiquement égaux, que l'on obtient en divisant le fruit suivant l'axe longitudinal.

- Calibre 65 / 70 : 35 demi-fruits + ou - 3 en 5/1
26 demi-fruits + ou - 2 en 3/1
- Calibre 60 / 65 : 45 demi-fruits + ou - 3 en 5/1
28 demi-fruits + ou - 2 en 3/1
9 à 10 demi-fruits en 4/4

- Couleur : ivoire
- Calibre régulier
- Tenue : tendre et souple.
- Saveur : franche et caractéristique de la variété «Williams»

Ingédients pour le conventionnel : poires, eau, sucre, acidifiant : acide citrique.

Ingédients pour le Bio : poires*, eau, sucre*, acidifiant : acide citrique.

*Ingédients d'origine biologique.

Pression interne : entre -50 et -150 mb.

pH : entre 3,8 et 4,1.

Stabilité : produit pasteurisé.

Allergènes : aucun.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 350,6/82,6 Graisses : 0,29g Dont AGS : 0g Glucides : 20g Dont sucres : 16,2g Protéines : <0,3g Sel : 0,017g

POIRES ENTIERES AVEC LA QUEUE - AU SIROP - A LA VANILLE - AU CAMEL - AU VIN

	au sirop	à la vanille	au caramel	au vin										
5/1	4250	4200	2125	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	BIO 3443545155700
3/1	2650	2650	1200	470x315x160	6	18	300	50	10	5	175	900	4	CONVENTIONNEL 3443543155009
3/1	2650	2650	1200	470x315x160	6	18	300	50	10	5	175	900	4	3443543155108
3/1	2650	2650	1200	470x315x160	6	18	300	50	10	5	175	900	4	3443543155207
3/1	2650	2650	1200	470x315x160	6	18	300	50	10	5	175	900	4	3443543155306

Définition : Ces conserves sont préparées à partir de fruits frais, mûrs et sains, pelés, parés et nettoyés. Les poires sont entières avec leur queue et évidées à l'intérieur. Les fruits ainsi préparés sont logés en récipients hermétiques avec un sirop décliné, au choix, selon 4 recettes différentes.

Variété : Williams.

Origine : Vallée du Rhône / Provence / Alpes.

Epoque de fabrication : Du 15/9 au 31/10.

Sirop : 4 recettes différentes sont déclinées :

- **sirop de sucre :** mélange d'eau alimentaire et de sucre de première qualité. • Concentration normale soit entre 17° et 20° brix à l'ouverture au moins 1 mois après fabrication (un écart de 1° étant toléré sur les limites inférieures et supérieures).
- Couleur jaune clair, quelquefois légèrement sédimenteux.

- **sirop à la vanille :** mélange d'eau alimentaire, de sucre de première qualité et de vanille naturelle (Tahiti, Inde, Madagascar).
- Concentration : environ 27°/28° brix à l'ouverture au moins 1 mois après fabrication. • Couleur dorée, ponctuée de grains noirs de vanille, quelquefois légèrement sédimenteux.

- **sirop au caramel :** mélange d'eau alimentaire, de caramel et de sucre de première qualité.

- Concentration : environ 28°/30° brix à l'ouverture au moins 1 mois après fabrication.
- Couleur brun tirant sur le roux, quelquefois légèrement sédimenteux.

- **sirop de vin :** mélange de vin AOC Côtes du Ventoux, de sucre de première qualité et de cannelle.
- Concentration : environ 27°/28° brix à l'ouverture au moins 1 mois après fabrication. • Couleur rouge foncé.

Fruits :

- Aspect : il s'agit de fruits entiers évidés à l'intérieur.
- Calibre : régulier 60/65
- Tenue : tendre et souple
- Couleur : ivoire pour les poires au sirop ; dorée pour les poires à la vanille ; brun roux pour les poires au caramel ; bordeaux pour les poires au vin.
- Nombre : Boite 5/1 = 20 fruits + ou - 2 ; Boite 3/1 : 13 fruits + ou - 2.

Saveur : franche et caractéristique de la poire Williams couplée, selon la recette, au parfum de la vanille, du

caramel ou du vin cuit à la cannelle.

Ingédients pour le conventionnel : Poires au sirop : poires, eau, sucre, acidifiant : acide citrique. •

Poires à la vanille : poires, eau, sucre, vanille naturelle (1 à 2%) (Tahiti, Inde, Madagascar), pectine de fruit, acidifiant : acide citrique. • **Poires au caramel :** poires, eau, caramel (14 à 15%), sucre, pectine de fruit, acidifiant : acide citrique, vanille naturelle avec grains (traces). • **Poires au vin :** poires, vin AOC Côtes du Ventoux (31 à 37%), sucre, pectine de fruits, cannelle (contient des sulfites).

Ingédients pour le Bio : Poires au sirop : poires*, eau, sucre*, acidifiant : acide citrique.

*Ingédients d'origine biologique.

pH : Poires au sirop entre 3,8 et 4,1. Poire à la vanille, au caramel, au vin 3,5+ou-0,2.

Stabilité : produit pasteurisé.

Allergènes : aucun, sauf pour les poires au vin : sulfites.

Valeurs nut./100g :

Poires au sirop Énergie KJ/Kcal : 350,6/82,6 Graisses : 0,29g Dont AGS : 0g Glucides : 20g Dont sucres : 16,2g Protéines : <0,3g Sel : 0,017g

Poires à la vanille Énergie KJ/Kcal : 487,9/114,8 Graisses : <0,1g Dont AGS : 0g Glucides : 28,7g Dont sucres : 27,3g Protéines : <0,63g Sel : 0,013g

Poires au caramel Énergie KJ/Kcal : 554,2/130,4 Graisses : <0,1g Dont AGS : 0g Glucides : 32,6g Dont sucres : 26,9g Protéines : <0,63g Sel : 0,011g

Poires au vin Énergie KJ/Kcal : 506,4/119,2 Graisses : <0,1g Dont AGS : 0g Glucides : 29,8g Dont sucres : 27,7g Protéines : <0,63g Sel : 0,011g

Le format 5/1 existe aussi en BIO



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 produit ionisé et sans nanomatériau.

Avril 2026 - Fiche technique non contractuelle sujette à évolution donc à modifications. Il appartient au client, ou au prospect, de s'enquérir une fois par an auprès de Conserves Guinrand des éventuelles modifications qui pourraient avoir été apportées à ce document.

COMPOTE DE POIRES TAMISÉE

Définition : c'est le produit obtenu à partir des parties comestibles de la poire, tamisées, et de sucre, sans concentration notable, présentant une texture homogène, et un extrait sec soluble mesuré au réfractomètre à 20°C de 24° minimum.

Variété : Williams.

Origine : Vallée du Rhône / Provence / Alpes.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 454,9/107,1 Graisses : 0,17g Dont AGS : 0g Glucides : 26g Dont sucres : 20,7g Protéines : 0,38g Sel : 0,017g

FORMAT	COLISAGE						PALETTISATION							
	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (kg)	POIDS NET ÉQUILIBRÉ (kg)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	Nbre d'UNIC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (kg)	Nbre d'UNIC par PALETTE	Nbre de COLIS par PALETTE	Nbre de COLIS pour COUVRE PAL. EUR. 80x120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DIAP. (cm)	CODE BARRE		
5/1	4100	4250	-	470x315x238	6	28,8	180	30	6	5	160	864	4	3443545154000

Epoque de fabrication : environ 20 septembre à fin octobre.

Aspect du produit : purée assez épaisse, de texture homogène, d'aspect lisse, de couleur beige clair, dont se dégage la saveur et l'odeur caractéristique de la poire Williams.

Ingédients : poires, sucre, acidifiant : acide ascorbique.

Pression interne : entre -100 et -200 mb.

pH : de 4 à 4,2.

Résidu sec réfractométrique : 24° / 25°.

Stabilité : produit pasteurisé.

Allergènes : aucun.



COMPOTE DE POIRES TAMISÉE BIO ALLÉGÉE EN SUCRES

Définition : cette compote est préparée à partir de fruits frais portés en cuisson avec du sucre de première qualité puis elle est tamisée avant d'être mise en bocal puis pasteurisée.

Variété : Williams.

Origine : Provence.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 297/70 Graisses : 0,23g Dont AGS : 0g Glucides : 17g Dont sucres : 13,2g Protéines : <0,30g Sel : 0,0035g

5/1	4250	4350	-	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545154208
-----	------	------	---	-------------	---	------	-----	----	---	---	-----	-----	---	---------------

Epoque de fabrication : du 01 septembre à fin octobre.

Aspect du produit : Couleur beige à brun, texture homogène et fluide, dont se dégage la saveur et l'odeur caractéristique de la poire Williams.

Ingédients : Poires Williams*, sucre de canne*, acidifiant : acide ascorbique.

*Ingédients d'origine biologique.

Pression interne : entre -100 et -200 mb.

pH : de 4 à 4,2.

Résidu sec réfractométrique : 17° Brix environ.

Stabilité : produit pasteurisé.

Allergènes : aucun.



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.