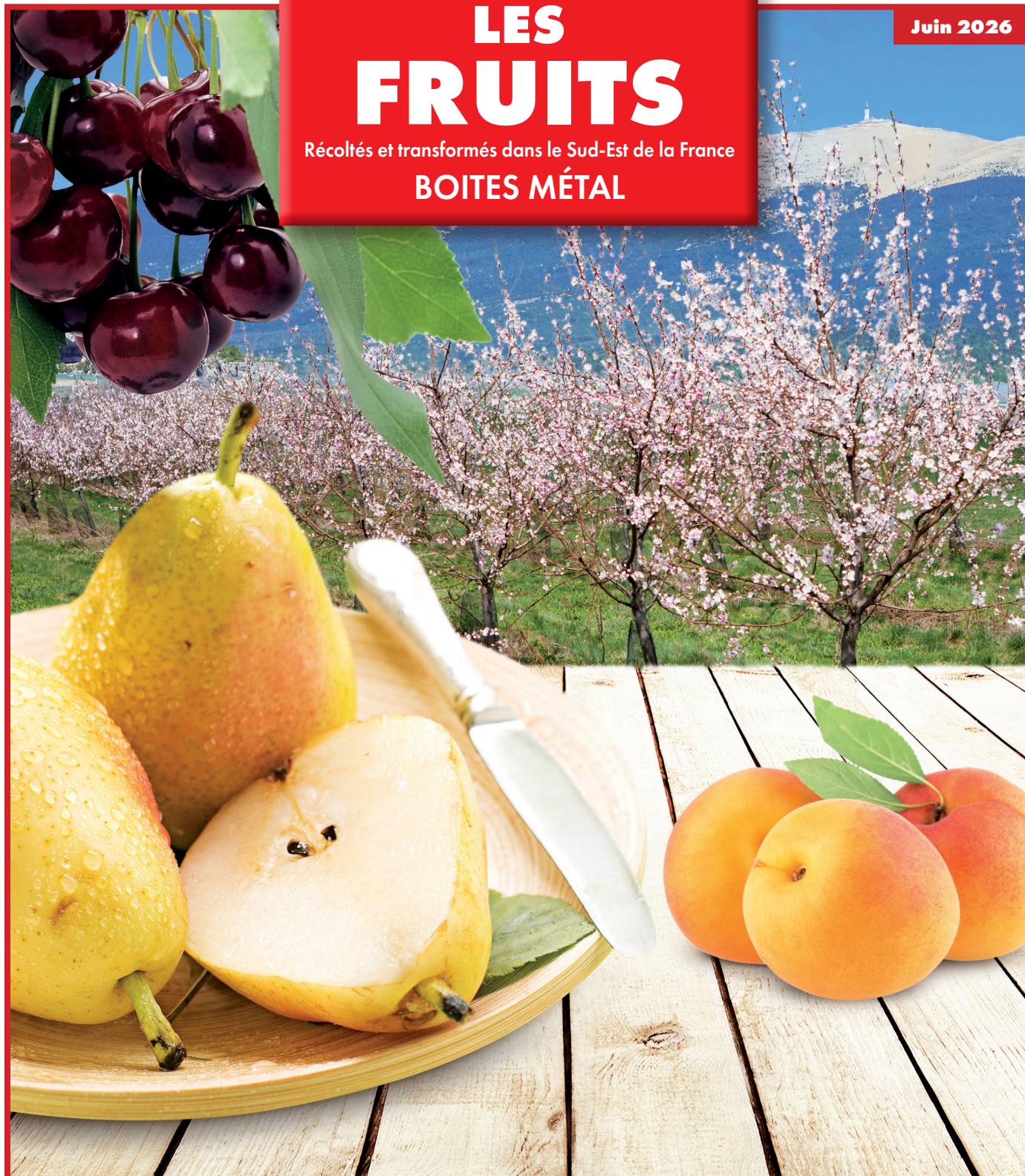


LES FRUITS

Récoltés et transformés dans le Sud-Est de la France

BOITES MÉTAL

Juin 2026



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

Juin 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.

• 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.

• 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 EGOUTTE (g)	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 COUCHES par PALETTE	PAL. EUR. 80x120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DLUO (ans)	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 500g minimum pour 1000g de produit fini soit 50%. 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 côtes 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

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"

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.

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



LES POIRES WILLIAMS

Juin 2026

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 (g)	POIDS NET EGOUTTE (g)	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 COUCHES par PALETTE	PAL. EUR - 80x120 (h. cm) POIDS d'une PALETTE (kg)	DUAL (poids) 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

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.