

ABRICOTS *de Provence*



P. Guintrand[®]

**CONSERVES
ALIMENTAIRES**

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

ABRICOTS de Provence

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, Bergeron, Rouge de Roussillon.

Origine : Provence

Epoque de fabrication : 15 juillet - 10 août

FORMAT	COLISAGE						PALETTISATION							
	VOLUME	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET EGOUTTÉ (g)	DIMENSION DU CARTON L x l x h (mm)	Nbre d'UVC par CARTON	POIDS DU CARTON	Nbre d'UVC par PALETTE	Nbre de CARTONS par PALETTE	Nbre de COUCHES par PALETTE	PALETTE EUROPE 80x120	POIDS d'une PALETTE (hauteur cm)	DLUO	CODE BARRE	
5/1	4100	4250	-	470x315x238	6	28,8	180	30	6	5	165	864	3	3443545120005

Aspect : 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°.

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 : Toutes variétés mais particulièrement : Polonais, Bergeron, Rouge de Roussillon.

Origine : Provence.

Epoque de fabrication : 15 juillet - 10 août.

5/1	4100	4250	-	470x315x238	6	28,8	180	30	6	5	165	864	3	3443545121002
-----	------	------	---	-------------	---	------	-----	----	---	---	-----	-----	---	---------------

Aspect : 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 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°

CONFITURE D'ABRICOTS DE PROVENCE «EXTRA»

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 est de 450 g minimum pour 1000 g de produit fini. 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.

Origine : Provence.

Epoque de fabrication : 15 juillet - 10 août.

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

Aspect : 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 3,60

Résidu sec réfractométrique : 60°

PULPE D'ABRICOTS DE PROVENCE

Définition : Ce produit est obtenu à partir des parties comestibles de l'abricot divisé en moitiés ou morceaux, mis en boîtes 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.

Origine : Provence.

Epoque de fabrication : 15 juillet - 10 août.

5/1	4250	4200	-	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	3	3443545123006
-----	------	------	---	-------------	---	------	-----	----	---	---	-----	-----	---	---------------

Aspect : Morceaux irréguliers d'abricots jaune orangé dans un jus de couleur orangé. Saveur et odeur caractéristiques de l'abricot de Provence.

Ingrédients : abricots.

Pression interne : entre -200 et -400 mb.

pH : environ 3,5.

Résidu sec réfractométrique : environ 12% (sucres naturels de fruits).

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES AUX PRODUITS CI-DESSUS.

Stabilité : Etanchéité 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.