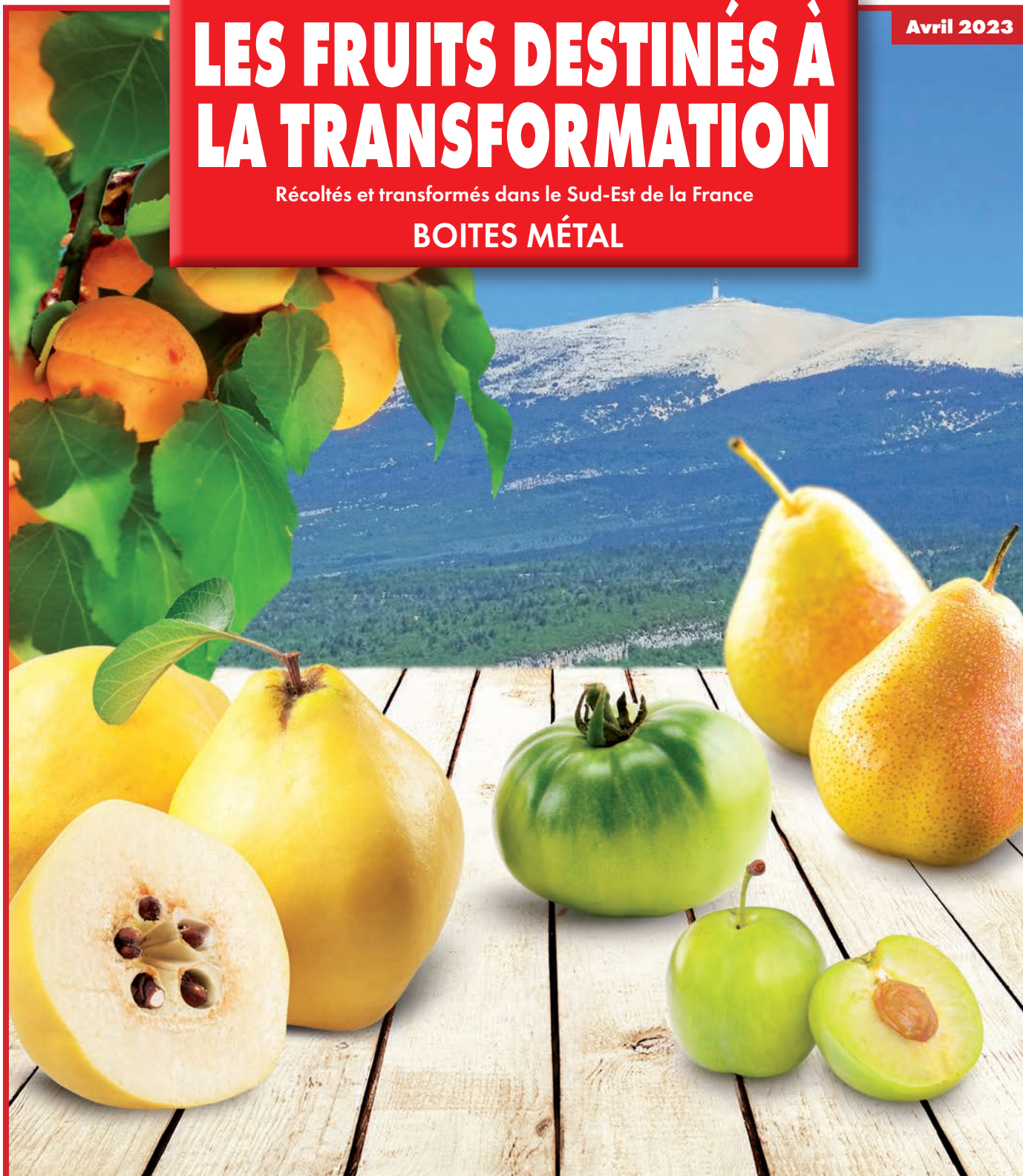


Avril 2023

# LES FRUITS DESTINÉS À LA TRANSFORMATION

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](mailto:p-guintrand@conserves-guintrand.com)  
internet : [www.conserves-guintrand.com](http://www.conserves-guintrand.com)

## PULPE D'ABRICOTS DE PROVENCE

**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 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, autrement dénommé "Orangé de Provence".

FORMAT	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	COLISAGE			PALETISATION						
					POIDS D'UN COLIS	Nbre d'UVC par COLIS	Nbre de COLIS par PALETTE	Nbre de COLIS par PALETTE	Nbre de COLIS par COUCHE	PAL. EUR. 80x120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DIAD (ans)	CODE BARRE	
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
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

**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, pâtisseries, 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

**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.

FORMAT	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	COLISAGE			PALETISATION						
					POIDS D'UN COLIS	Nbre d'UVC par COLIS	Nbre de COLIS par PALETTE	Nbre de COLIS par PALETTE	Nbre de COLIS par COUCHE	PAL. EUR. 80x120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DIAD (ans)	CODE BARRE	
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
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

**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, pâtisseries, 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

**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 boîte 5/1, puis stérilisée et refroidie.

**Variété :** coing sauvage autrement appelé coing commun.

**Origine :** Provence.

FORMAT	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	COLISAGE	PALETISATION
5/1	4250	4250	-	vrac	-	-

**Epoque de fabrication :** octobre.

**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, pâtisseries,

glaciers, confiseurs). Idéale pour la préparation de la pâte de coing.

**pH :** entre 3 et 3,7.

**Brix :** de 5 à 8° qui représente la teneur en sucres naturels des fruits.

**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

Avril 2023

## CUBES DE TOMATES VERTES

**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 emboîtées avec un ajout d'eau et d'acide citrique, puis pasteurisées dans une boîte 5/1 hermétiquement scellée.

FORMAT	COLISAGE						PALETTISATION							
	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (kg)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	Nombre d'UVIC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (kg)	Nombre d'UVIC par PALETTE	Nombre de COLIS par PALETTE	Nombre de COUCHES par PALETTE	Nombre de COLIS par COUCHE	PAL. EUR. 80x120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DLBD (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

**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, pâtisseries,

glaciers, confiseurs).  
**Pression interne :** entre -200 et -400 mb.  
**pH :** De 4,1 à 4,4.  
**Brix :** 3+ ou -0,3.  
**Stabilité :** produit pasteurisé.

## CUBES DE POIRES WILLIAMS

**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 emboîtés 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 pâtisseries, glaciers etc...

**Variété :** Williams.

FORMAT	COLISAGE						PALETTISATION						CONVENTIONNEL BIO	
	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (kg)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	Nombre d'UVIC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (kg)	Nombre d'UVIC par PALETTE	Nombre de COLIS par PALETTE	Nombre de COUCHES par PALETTE	Nombre de COLIS par COUCHE	PAL. EUR. 80x120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)		DLBD (ans)
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
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

**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, pâtisseries, 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

**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 emboîtés avec un ajout d'eau acidulée à l'acide citrique et pasteurisés dans une boîte 5/1 hermétiquement scellée.

**Variété :** coing sauvage autrement appelé coing commun.

FORMAT	COLISAGE						PALETTISATION							
	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (kg)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	Nombre d'UVIC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (kg)	Nombre d'UVIC par PALETTE	Nombre de COLIS par PALETTE	Nombre de COUCHES par PALETTE	Nombre de COLIS par COUCHE	PAL. EUR. 80x120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DLBD (ans)	CODE BARRE
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

**Origine :** Provence.  
**Epoque de fabrication :** Octobre.  
**Ingrédients :** coings, eau, acidifiant : acide citrique.  
**Utilisation :** produit destiné à la transformation

industrielle ou artisanale (confituriers, pâtisseries, glaciers, confiseurs).  
**pH :** entre 3 et 3,7.  
**Brix :** 8° (+ ou -1).  
**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-FRUITES SANS SUCRES AJOUTÉS

Avril 2023

## DEMI REINE-CLAUDE

**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 emboîtés avec un ajout d'eau légèrement acidulée à l'acide citrique dans une boîte 5/1 hermétiquement stérile.

**Variété :** Prunes Reine-Claude dorées.

FORMAT	COLISAGE						PALETTISATION							
	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	Nbre d'UVIC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (kg)	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)	DUO / 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

**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, pâtisseries,

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.



**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.**