

POIRES *Williams*



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

POIRES Williams

POIRES 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 utilisés : peaux, pépins, queues, calices etc... Coupés en deux moitiés, logés en récipients hermétiques avec un sirop de sucre.

Variété mis en œuvre : Williams

Origine : Vallée du Rhône / Provence

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 doit recouvrir 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).

• Couleur : jaune clair, quelque fois légèrement sédimenteux.

FORMAT	COLISAGE										PALETTISATION			
	VOLUME	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET EGOUÏTÉ (g)	DIMENSION DU CARTON L x l x h (mm)	Nbre d'UVC par CARTON	POIDS DU CARTON (Kg)	Nbre d'UVC par PALETTE	Nbre de CARTONS par PALETTE	Nbre de COUCHES par PALETTE	PALETTE EUROPE 80X120 (hauteur cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DLUO	CODE BARRE	
5/1	4250	4250	2295	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	PÂTISSERIE 3443545151009 COLLECTIVITÉ 3443545152006
3/1	2650	2650	1430	470X315X160	6	17,5	300	50	10	5	175	875	4	3443543151001
4/4	850	850	455	315x211x241	12	12	864	72	6	12	158	864	4	3443544511001

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
- 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 :

poires, eau, sucre, acide citrique (E330).

Pression interne : entre -50 et -150 mb.

pH : de 3,8 à 4,1.

COMPOTE DE POIRES TAMISÉES

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

Epoque de fabrication :

Environ 20 septembre à fin octobre

Aspect :

Purée assez épaisse, de texture homogène, d'aspect lisse, de couleur beige clair, dont se dégage l'odeur caractéristique de la poire.

Saveur caractéristique également.

FORMAT	COLISAGE										PALETTISATION			
	VOLUME	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET EGOUÏTÉ (g)	DIMENSION DU CARTON L x l x h (mm)	Nbre d'UVC par CARTON	POIDS DU CARTON (Kg)	Nbre d'UVC par PALETTE	Nbre de CARTONS par PALETTE	Nbre de COUCHES par PALETTE	PALETTE EUROPE 80X120 (hauteur cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DLUO	CODE BARRE	
5/1	4100	4250	-	470x315x238	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545154000

Ingédients :

poires, sucre, acide ascorbique (E300).

Pression interne : entre -100 et -200 mb.

pH : de 4 à 4,2

Résidu sec réfractométrique : 24° / 25°.

POIRES ENTIÈRES ET ÉVIDÉES AU SIROP

Définition : Ces conserves sont préparées à partir de fruits frais, mûrs et sains, pelés, parés et nettoyés. Les poires sont entières avec leur queue, évidées au niveau du calice, du cœur et des pépins. Les fruits ainsi préparés sont logés en récipients hermétiques et couverts d'un sirop de sucre.

Variété mis en œuvre : Williams

Origine des fruits : Provence et Vallée du Rhône

Epoque de fabrication :

Du 15 Septembre à fin Octobre

Sirop :

C'est un mélange d'eau de qualité alimentaire et de sucres de première qualité. Le sirop doit recouvrir 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).

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.

FORMAT	COLISAGE										PALETTISATION			
	VOLUME	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET EGOUÏTÉ (g)	DIMENSION DU CARTON L x l x h (mm)	Nbre d'UVC par CARTON	POIDS DU CARTON (Kg)	Nbre d'UVC par PALETTE	Nbre de CARTONS par PALETTE	Nbre de COUCHES par PALETTE	PALETTE EUROPE 80X120 (hauteur cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DLUO	CODE BARRE	
5/1	4250	4200	2125	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545155007

• Couleur : jaune clair, quelquefois légèrement sédimenteux.

Fruits :

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

- Calibre : régulier
- Nombre : 20 fruits à la boîte 5/1 + ou - 2
- Couleur : ivoire
- Tenue : tendre et souple
- Saveur : franche et caractéristique de la variété «Williams»

Ingédients :

Poires, eau, sucre, acide citrique E330.

Pression interne : entre -50 et -150 mb.

pH : de 3,8 à 4,1.