



## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	°B Brix	pH	Litchi et %	Sucres et %	Eau et %	Additifs	Industriels Marque
BRAKE	16121	cuit, dénoyauté, au sirop léger	14 à 17 °B	3,9 +/- 0,5	44 %	NC	NC	acide citrique	MINERVE Minerve
EPISAVEURS	65723	cuit, dénoyauté, au sirop léger	14 à 17 °B	3,8 à 4,5	47,6 %	14 %	38,2 %	acide citrique	EPISAVEURS Episaveurs
PRO A PRO	84620	cuit, dénoyauté, au sirop léger	14,7 à 16,1 °B	4,2 à 4,4	63 %	14 à 17 %	23 à 26 %	acide citrique	ACQUA TERRA Ikebana
TRANSGOURMET	473769	cuit, dénoyauté, au sirop léger	14 à 17 °B	< 4,2	NC	NC	NC	acide citrique	NAUTILUS FOOD S.A Paréo

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	16121	Chine, Thaïlande, Vietnam	Chine, Thaïlande, Vietnam	36 mois	appertisé, bt 3/4, nombre de fruits NC, contenance 580 ml, poids net conditionné 0,565 kg, poids net égoutté 0,250 kg, 24 x 3/4	MINERVE Minerve
EPISAVEURS	65723	Chine (Guangdong, Guangxi Province, Fujian)	Chine (Yancuo Town, Lonhai, Fujian)	24 mois	appertisé, bt 3/1 (A10), 80 à 150 fruits, contenance en ml NC, poids net conditionné 2,79 kg, poids net égoutté 1,33 kg, 6 x 3/1	EPISAVEURS Episaveurs
PRO A PRO	84620	Chine	Chine	36 mois	appertisé, bt 3/4, 18 à 28 fruits, contenance 580 ml, poids net conditionné 0,567 kg, poids net égoutté 0,255 kg, 12 x 3/4	ACQUA TERRA Ikebana
TRANSGOURMET	473769	Chine	Chine	24 mois	appertisé, bt 3/1 (A10), 80/140 fruits, contenance 3000 ml, poids net conditionné 2,84 kg, poids net égoutté 1,35 kg, 6 x 3/1	NAUTILUS FOOD S.A Paréo

### Références

L'écrevisse : Guide des espèces à l'usage des professionnels, édition 2015, SeaWeb Europe.

[www.guidedesespeces.org/fr/ecrevisse](http://www.guidedesespeces.org/fr/ecrevisse)

Le litchi : les fruits et légumes frais, interfel.

[www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/.../litchi/carte-identite](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/.../litchi/carte-identite)

Le poivre : Différence entre poivre noir et poivre gris, poivre blanc, vert et rouge, publié le 31 août 2015.

<http://le-poivre.com/>

Dénomination « poivre » réservée : Article 445-55.

[http://www.wk-hsqe.fr/preview/BeDhHIDgBeAdHmGjHIBf/editionXHTML/dehove/445-55\\_-\\_denomination\\_%C2%AB\\_poivre\\_%C2%BB\\_reservee/445-55\\_-\\_denomination\\_%C2%AB\\_poivre\\_%C2%BB\\_reservee](http://www.wk-hsqe.fr/preview/BeDhHIDgBeAdHmGjHIBf/editionXHTML/dehove/445-55_-_denomination_%C2%AB_poivre_%C2%BB_reservee/445-55_-_denomination_%C2%AB_poivre_%C2%BB_reservee)

Taux de sucre des sirops : Charte collective d'engagements volontaires de progrès nutritionnels, section fruits de FIAC, juillet 2008.

<http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/ade pale.pdf>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015  
Base de données AIDOMENU, Evolutions tarifaires SARA, Panel d'acheteurs de collectivités