



Haricots verts très fins - AVRIL

Version n°

Edité le : 30/03/2023

V0001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03464130002698	4448, 140706	CFS2_RHW291	Haricots verts très fins
Origine transformation	France		
Définition produit	Haricots verts en conserves, préparées à partir de gousses (ou filets), incomplètement mûres, éboutées, de certaines variétés de « <i>Phaseolus Vulgaris L.</i> » ou de « <i>Phaseolus Multiflorus L.M.K.</i> ».		
Liste des ingrédients	Haricots verts très fins, eau, sel.		
Date de durabilité minimale	48 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
4/4 FER MOYEN BLANC OF	850	800	440
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		

Allergènes Majeurs (selon le Règlement européen 1169/2011/CE)	
	A : Absence P : Présence T : Traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait, produits laitiers et produits à base de lait	A
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	A
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A
Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO ₂	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusques et produits à base de mollusques	A

Composition nutritionnelle		
	En moyenne pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie (kJ)	101	
Energie (kcal)	24	
Matières Grasses (g)	30,0	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	
Glucides (g)	240,0	
Dont sucres (g)	60,0	
Fibres alimentaires (g)	270,0	Riche en fibres
Protéines (g)	160,0	
Sel (g)	0,62	
Sodium (g)	30,0	
Vitamine B9 totale (µg)	44,8 - 22% AQR (1)	Source de Vitamine B9

(1) Apports Quotidiens de référence

(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE


Régimes alimentaires	Oui	Non
Ce produit convient au régime ovo-lacto-végétarien	X	
Ce produit convient au régime végétalien	X	

Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)	Oui
Garantie non ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui

Conservation avant ouverture	A conserver à température ambiante
Conservation après ouverture	Après ouverture, conservez au réfrigérateur à 4°C maximum, dans un récipient alimentaire propre et fermé, et consommez dans un délai maximum de 48h

Caractéristiques organoleptiques



		Haricots verts très fins - AVRIL	Version n°
		Edité le : 30/03/2023	V0001
Aspect	Texture	Saveur/ Odeur	
Haricots verts présentés entiers, de couleur verte normale caractéristique, additionnés d'un liquide de couverture de teinte claire et limpide.	Filets tendres mais gardant une bonne tenue	Franches et caractéristiques, absence de saveur ou odeur étrangère	

Caractéristiques microbiologiques

Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	5,3 à 5,8(valeurs indicatives)
Défauts selon Décision n°89 du CTCPA concernant les Haricots verts et Haricots beurre	Cible
A – Filets filandreux (définition : un haricot est reconnu filandreux si l'un des fils encadrant les filets résiste à la traction)	<= 3 % poids net égoutté
B – Filets non éboutés (définition : haricots dont l'attache est encore présente – ne sont pas considérés comme filets non éboutés, les haricots dont reste seule la protubérance où était fixé le pédoncule)	<= 3 % poids net égoutté
C – Filets défectueux (définition : haricots qui comportent des filets rouillés, tachés (taches de diamètre supérieur à 5 mm), piqués, parcheminés (c'est-à-dire dont le parchemin présente un développement sensible à l'examen organoleptique, altérant la valeur de consommation))	<= 3 % poids net égoutté
D - Morceaux de haricots (définition : morceaux de haricots dont la longueur est inférieure à 20mm)	<= 3 % poids net égoutté
E – Débris végétaux (définition : parties de la plante (haricot) et matières végétales étrangères inoffensives)	<= 3 % poids net égoutté
CUMUL DES DEFAUTS A+B+C+D+E	<= 10 % poids net égoutté
Hors calibre (largeur du filet >8mm mesurée entre les 2 lignes de suture au pied à coulisse)	<= 8% poids net égoutté

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE