	Haricots verts très fins CE2 - VALFRAY		Version n°
	Date d'extraction :	2024-08-06 13:55:21	001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03435640001495	8268	CMC2_RHW291	Haricots verts très fins
Origine culture et récolte	France		
Origine transformation	France		
Définition produit	Les conserves de haricots verts, appertisées en boîtes, sont préparées à partir de gousses incomplètement mûres, de couleur verte, de certaines variétés de « Phaseolus Vulgaris L. » ou de « Phaseolus Multiflorus L.M.K ».		
Liste des ingrédients	Haricots verts très fins, eau, sel.		
Date de durabilité minimale	48 mois		
FORMAT	**Capacité (ml)**	**POIDS NET (g)**	**POIDS NET EGOUTTE (g)**
5/1 FER MOYEN BLANC	4250 mL	4000 g	2210 g
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		

Allergènes Majeurs

	A : Absence E : Exempté P : Présence T : Traces
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.	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 et produits à base de lait	A
Fruits à coque , et produits à base de ces fruits amandes, noisettes, noix , noix de cajou , noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland	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 sulfuteux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO2	A
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)	0.3	
- Dont AG saturés (g)	0.0	
Glucides (g)	2.4	
- Dont sucres (g)	0.6	
Fibre (g)	2.7	
Protéines (g)	1.6	
Sel (g)	0.62	
Vitamin B9 (µg)	44.8	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

Données de fabrication

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		
Aspect	**Texture**	**Saveur/ Odeur**
Couleur normale caractéristique, sensiblement uniforme, additionnés d'un liquide de couverture de teinte claire et limpide.	Filets tendres mais gardant une bonne tenue	Franches et normales, absence de saveur ou odeur étrangère

Caractéristiques microbiologiques
grille ambiant 1 : Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Composition / Coupe / Calibre			
Légumes	**Coupe/calibre**	**% Mis en œuvre Objectif à respecter sur 10 emballages**	**Origine(s) composant selon nos approvisionnements**
		100	France
Haricots verts	Entier TF : largeur du filet = 8 mm mesurée entre les 2 lignes de suture au pied à coulisse.		France

Caractéristiques physico-chimiques	
pH du jus en sortie stérilisation	5,3 à 5,8(valeurs indicatives)
Défauts	**Cible**
Hors calibre (largeur du filet >8mm mesurée entre les 2 lignes de suture au pied à coulisse)	≤ 12
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)	≤ 4,5
E – Débris végétaux (définition : parties de la plante (haricot) et matières végétales étrangères inoffensives)	≤ 4,5
A – Filets filandreux (définition : un haricot est reconnu filandreux si l'un des fils encadrant les filets résiste à la traction)	≤ 4,5
Cumul défauts A+B+C+D+E	≤ 10
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))	≤ 4,5
D - Morceaux de haricots (définition : morceaux de haricots dont la longueur est inférieure à 20mm)	≤ 4,5

Raison Sociale du Vendeur
Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 Renescure FRANCE