Haricots verts extra fins CE2 - VALFRAY		Version n°
Date d'extraction :	2026-07-09 15:35:57	001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03435640000917	4722	CMC2_RHV191	Haricots verts extra fins
Origine culture et récolte	France		
Origine transformation	France		
Définition produit	Haricots verts en conserves, préparées à partir de gousses (ou filets), incomplètement mûres, éboutées, de certaines variétés de « Phaseolus Vulgaris L. » ou de « Phaseolus Multiflorus L.M.K ».		
Liste des ingrédients	Haricots verts extra-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	107	
Energie kcal	26	
Matières grasses (g)	0.5	
- Dont acides gras saturés (g)	<0.1	
Glucides (g)	2.7	
- Dont sucres (g)	0.5	
Fibre alimentaire (g)	2.4	Riche en fibres
Protéines (g)	1.4	
Sel (g)	0.62	
Vitamine B9 (µg)		

(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	
Ce produit convient au régime végétarien strict	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

Haricots verts présentés entiers, de couleur verte normale caractéristique; additionnés d'un liquide de couverture de teinte claire et limpide. Absence de graines nettement formées.	Filets tendres mais gardant une bonne tenue.	Franches et caractéristiques, absence de toute saveur ou odeur étrangère.

Caractéristiques microbiologiques
Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Composition / Coupe / Calibre			
Composants	**Coupe/calibre**	**% Mis en œuvre moyen**	**Origine(s) composant selon nos approvisionnements**
Haricots verts	Entier XF : largeur du filet <= 6,5 mm mesurée entre les 2 lignes de suture au pied à coulisse.	100	

Caractéristiques physico-chimiques		
pH du jus en sortie stérilisation	5,3 à 5,8(valeurs indicatives)	
Défauts	**Cible**	**Tolérances cible**
A – Filets filandreux (définition : un haricot est reconnu filandreux si l'un des fils encadrant les filets résiste à la traction)	≤ 2 % poids net égoutté	≤ 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	≤ 4,5 % 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	≤ 4,5 % poids net égoutté
D - Morceaux de haricots (définition : morceaux de haricots dont la longueur est inférieure à 20mm)	≤ 3 % poids net égoutté	≤ 4,5 % poids net égoutté
E – Débris végétaux (définition : parties de la plante (haricot) et matières végétales étrangères inoffensives)	≤ 1 % poids net égoutté	≤ 1,5 % poids net égoutté
Cumul défauts A+B+C+D+E	≤ 8 % poids net égoutté	≤ 8 % poids net égoutté
Hors calibre (largeur du filet >6,5mm mesurée entre les 2 lignes de suture au pied à coulisse)	≤ 8 % poids net égoutté	≤ 12 % poids net égoutté
Filets de longueur > 60 mm	≥ 50 % poids net égoutté	≥ 50 % poids net égoutté

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