



Haricots beurre très fins - VALFRAY

Version n°

Edité le : 29/08/2022

V0001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03435640001679	8720	CFS2_RHB291	Haricots beurre très fins
<b>Origine transformation</b>	France		
<b>Définition produit</b>	Haricots beurre en conserves, préparés à partir de gousses (ou filets), incomplètement mûres, éboutées, de certaines variétés de "Phaseolus vulgaris L" ou de « Phaseolus multiflorus LMK ».		
<b>Liste des ingrédients</b>	Haricots beurre, eau, sel		
<b>Date de durabilité minimale</b>	48 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 FER MOYEN BLANC	4250	4000	2210
<b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>	Non		
<b>Information emballage</b>	Matériaux d'emballage : Fer, vernis de protection : à usage alimentaire		
<b>Conditions d'utilisation et de manutention</b>	Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abîmées au niveau du serti		

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 <sub>2</sub>	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)	90	
Energie (kcal)	21	
Matières Grasses (g)	20,0	
Dont acides gras saturés (g)	10,0	
Glucides (g)	210,0	
Dont sucres (g)	80,0	
Fibres alimentaires (g)	240,0	Riche en fibres
Protéines (g)	160,0	
Sel (g)	0,68	
Sodium (g)	27200,0	

(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

Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe/Calibrage, Blanchiment, Emboîtement, Jutage, Sertissage/Marquage, Stérilisation, Stockage, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition



Haricots beurre très fins - VALFRAY

Version n°

Edité le : 29/08/2022

V0001

**Conservation avant ouverture**

A conserver à température ambiante.

**Conservation 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 beurre de couleur 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 toute saveur ou odeur étrangère.

**Caractéristiques microbiologiques**

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
Haricots beurre très fins	Largeur du filet ≤ 8 mm, mesurée entre les 2 lignes de suture au pied à coulisse		

**Caractéristiques physico-chimiques**

pH du jus en sortie stérilisation	5.1 à 5.8 (valeurs indicatives)
Défauts selon Décision n°89 du CTCPA concernant les Haricots verts et Haricots beurre	Cible
A - Stringy beans (beans where one of the strings surrounding the pod resist traction)	<=3%. Tolérance rapportée au poids du produit 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%. Tolérance rapportée au poids du produit 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%. Tolérance rapportée au poids du produit égoutté.
D - Morceaux de haricots (définition : morceaux de haricots dont la longueur est inférieure à 20mm)	<=3%. Tolérance rapportée au poids du produit égoutté.
E – Débris végétaux (définition : parties de la plante (haricot) et matières végétales étrangères inoffensives)	<=3%. Tolérance rapportée au poids du produit égoutté.
Cumul défauts A+B+C+D+E	<=10% Tolérance rapportée au poids du produit égoutté.
Hors calibre (largeur du filet > 8mm mesurée entre les 2 lignes de suture au pied à coulisse)	<=8% Tolérance rapportée au poids du produit égoutté.

**Raison Sociale du Vendeur**

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE