	Haricots beurre très fins CE2 - VALFRAY		Version n°
	Date d'extraction :	2024-08-06 13:54:27	001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03435640001679	8720	CMC2_RHB291	Haricots beurre très fins
Origine culture et récolte	France		
Origine transformation	France		
Définition produit	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 ».		
Liste des ingrédients	Haricots beurre, 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		
Information emballage	Matériaux d'emballage : Fer, vernis de protection : à usage alimentaire		
Conditions d'utilisation et de manutention	Essuyer le couvercle avant ouverture. Évitez d'utiliser des conserves endommagées.		

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	90	
Energie kcal	21	
Matières grasses (g)	0.2	
- Dont AG saturés (g)	0.1	
Glucides (g)	2.1	
- Dont sucres (g)	0.8	
Fibre (g)	2.4	
Protéines (g)	1.6	
Sel (g)	0.68	
Sodium (mg)	272.0	

(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, Emboîtage, Jutage, Sertissage/Marquage, Stérilisation, Stockage, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition	
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
grille ambiant 1 : Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Caractéristiques physico-chimiques	
pH du jus en sortie stérilisation	5.1 à 5.8 (valeurs indicatives)
Défauts	**Cible**
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
D - Morceaux de haricots (définition : morceaux de haricots dont la longueur est inférieure à 20mm)	≤ 4,5
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
E – Débris végétaux (définition : parties de la plante (haricot) et matières végétales étrangères inoffensives)	≤ 4,5
Hors calibre (largeur du filet > 8mm mesuréee entre les 2 lignes de suture au pied à coulisse)	≤ 12
Cumul défauts A+B+C+D+E	≤ 10
A – Filets filandreux (définition : un haricot est reconnu filandreux si l'un des fils encadrant les filets résiste à la traction)	≤ 4,5

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