

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>HARICOTS BLANCS</b> ----- <b>BOITE 5/1</b>	FT.01.07
		Date de mise à jour 19/10/2022

### Appellation commerciale

Haricots blancs 5kg avec sel

### Lieu de production

Espagne, Rincón de Soto (La Rioja)

### Définition

Produit obtenu à partir de fèves blanches séchées et réhydraté ultérieurement. Des récipients en fer-blanc recouverts de vernis BPA-NI sont utilisés et de l'eau est ajoutée en tant que liquide de couverture, scellés hermétiquement et stérilisé.

### Liste des ingrédients

Haricots blancs, eau et sel. Du métabisulfite de sodium E-223 est ajouté dans l'eau de trempage.

### Valeurs nutritionnelles pour 100gr du PNE

<b>Valeur énergétique (KJ/KCAL)</b>	292,7/69,4	
<b>Matières grasses (G)</b>	< 0,5	< 0,5 = sans graisses ≤ 3G = faible en graisses
<b>Dont saturées (G)</b>	< 0,5	<0,5 G = sans graisses saturées ≤1,5 G = faible en graisses saturées
<b>Glucides (G)</b>	9,9	
<b>Dont sucres (G)</b>	0,5	≤ 5 G = faible teneur en sucres <0,5 = sans sucres
<b>Fibre alimentaire (G)</b>	4,8	>1,5 G / 100 CAL = source de fibre >3 G /100 CAL = haute teneur en fibre
<b>Protéines (G)</b>	5,06	>12% de la valeur énergétique = source de protéines >20% de la valeur énergétique = haute teneur en protéines
<b>Sel (G)</b>	0,853	

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>HARICOTS BLANCS</b> ----- <b>BOITE 5/1</b>	FT.01.07
		Date de mise à jour 19/10/2022

### Allergènes et intolérances

Céréales avec gluten ou dérivés	<b>Absence</b>
Œufs ou produits à base d'œufs	<b>Absence</b>
Produits à base d'arachides ou d'arachides	<b>Absence</b>
Produits laitiers ou produits à base de lait	<b>Absence</b>
Céleri ou produits à base de céleri	<b>Absence</b>
Produits à base de sésame ou de sésame	<b>Absence</b>
Lupins ou produits à base de lupin	<b>Absence</b>
Crustacés ou dérivés	<b>Absence</b>
Poisson ou dérivés	<b>Absence</b>
Soja ou dérivés	<b>Absence</b>
Noix ou dérivés	<b>Absence</b>
Moutarde ou dérivés	<b>Absence</b>
Sulfites > 10 mg / kg ou > 10 mg / L	<b>Présence</b>
Mollusques et crustacés	<b>Absence</b>

### Traitement (processus)

Légumes conservés à faible acidité stérilisés, préalablement trempés, lavés, blanchis, sélectionnés et emballés.

### Lot

Un lot correspond à un jour de fabrication.

### Lot (description du codage par lots)

Date de fabrication : 09/06/2006

FAB Lot, 09-06-2006 : Date de fabrication

### DDM (vie utile depuis la date de fabrication)

JJ/MM/AAAA

Étant JJ le jour de la fabrication ; MM le mois de fabrication et AAAA 4 ans après la date de fabrication.

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>HARICOTS BLANCS</b> ----- <b>BOITE 5/1</b>	FT.01.07
		Date de mise à jour 19/10/2022

### Mode d'emploi / utilisation prévue

Ouvrir et prêt à consommer.

### Conseils d'utilisation

Chauffer et servir avec un filet d'huile d'olive ou ajouter un sauté de légumes.

### Mode conservation avant et après ouverture

Avant ouverture, conserver à température ambiante dans un endroit sec et frais.  
Après ouverture, conserver entre 0 et 4 ° C dans un récipient fermé et consommer avant 5 jours.

### Population cible

Population en général, sauf, voir section allergènes.

### Facteurs et caractéristiques (physicochimique)

FACTEURS	CARACTÉRISTIQUES
Espace de tête	≤ 10% du conteneur h
Apparence du conteneur	Absence de rayures, bombé et/ou suintant
Aspect intérieur du conteneur	Exempt de défauts dans le vernis, tels que des rayures ou des pores
Aspect du produit	Aspect typique d'haricot blanc
Texture et consistance	Tendre et typique
Couleur	Caractéristique blanchâtre
Goût et odeur	Frais et normal, absence de goût et d'odeur étranges
Aspect liquide du gouvernement	Transparent typique
PH	6.0 ± 0.4
Conclusion finale	APTE -mènera à la libération du lot- (en tenant compte de toutes les caractéristiques ci-dessus, en plus des normes microbiologiques et des poids minimums requis qui sont détaillés dans les sections suivantes)

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>HARICOTS BLANCS</b> ----- <b>BOITE 5/1</b>	FT.01.07
		Date de mise à jour 19/10/2022

### Exigences de qualité et tolérance basées sur les décisions du CTCPA.

FACTEURS	TOLÉRANCES (% PNE)
OGMs	<b>Absence</b>
Produits irradiés	<b>Absence</b>
Arômes artificiels	<b>Absence</b>
Glutamate ou dérivés	<b>Absence</b>
Huile de palme et / ou graisses hydrogénées	<b>Absence</b>
Grains parasités	<b>Absence</b>
Matières étrangères minérales	<b>Absence</b>
Matières étrangères végétales	<b>0,5</b>
Grains défectueux	<b>5</b>
Grains de différents couleurs	<b>10</b>

### Catactéristiques microbiologiques

Norme française NF V 08-408 :

Contrôle de la stabilité des produits offerts et assimilés.

Méthode de « routine » constituée de :

- Incubation d'une boîte à 37 +/- 2°C pendant 7 jours.
- Incubation d'une boîte à 55 +/- 2°C pendant 7 jours
- Échantillon témoin sans incubation (7 jours à température ambiante : de 18 à 25°C)

### Critères d'acceptation

Le produit sera considéré comme stable lorsque les points suivants seront respectés :

- Absence de déformation et/ou de fuite du récipient après la période d'incubation.
- Absence de modification de l'odeur, de l'aspect et de la texture du produit par rapport à l'échantillon témoin.
- Différence de PH < 0.5 unités par rapport au témoin.

 Import-Export Edifici Masover Ctra. Del Forn AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 853 333 Fax : (+376) 853 332 E-mail : <a href="mailto:coventra@andorra.ad">coventra@andorra.ad</a>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> ----- <b>HARICOTS BLANCS</b> ----- <b>BOITE 5/1</b>	FT.01.07
		Date de mise à jour 19/10/2022

#### Laboratoire de contrôles externes

CNTA

#### Poids minimum requis

FORMAT	CAPACITÉ (ml)	POIDS NET (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	TOLERANCES
RO-4180	4180	4000	2505	Entre le poids avec erreur et le poids avec double erreur par défaut toléré, 3 unités maximum et en dessous de la double erreur, 0 unités.
Erreur maximale par défaut tolérée		60	37,58	
Poids avec erreur par défaut toléré appliqué (g)		3940	2467	
Poids avec double erreur par défaut toléré (g)		3880	2430	

#### Législation applicable sur la boite

Conformément à la réglementation européenne en vigueur.

#### Récipient

- Feuille de vernis à porcelaine / incolore
- Diamètre du récipient : 153 mm
- Hauteur du récipient : 237 mm

#### Emballage

- Plateau rétractable sans carton
- Longueur de l'emballage : 46cm
- Largeur de l'emballage : 15,5cm
- Hauteur de l'emballage : 23,7cm
- Unités de conditionnement par colis : 3



Import-Export  
Edifici Masover  
Ctra. Del Forn  
AD100 Canillo  
Principat D'Andorra  
Tel : (+376) 853 333  
Fax : (+376) 853 332  
E-mail : [coventra@andorra.ad](mailto:coventra@andorra.ad)

## FICHE TECHNIQUE

### HARICOTS BLANCS

#### BOITE 5/1

FT.01.07

Date de mise à jour  
19/10/2022

## Logistique

PALETTISATION	MARCHANDISE ETIQUETÉE	MARCHANDISE EN PILE
Type de palette	Européen : 0,80 x 1,20 m	Américain : 1,00 x 1,20
N° de boîtes par couche	11 colis x 3 boîtes	49 boîtes
N° de couches	5	5
Hauteur	135cm	135 cm
N° Total unités	165	245
Kg/palet	790	1200