

 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	FICHE TECHNIQUE ----- HARICOTS BLANCS PRÉPARÉS ----- BOITE 4/4	FT.01.56
		Date de mise à jour 18/10/2022

Dénomination légale

Haricots blancs préparés 1kg

Lieu de production

Rincón de Soto (La Rioja)

Définition

Produit obtenu à partir de fèves blanches séchées et réhydratés 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 stérilisés.

Liste des ingrédients

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

Valeurs nutritionnelles pour 100gr du PNE

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

 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	FICHE TECHNIQUE ----- HARICOTS BLANCS PRÉPARÉS ----- BOITE 4/4	FT.01.56
		Date de mise à jour 18/10/2022

Allergènes et intolérances

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

Traitement (processus)

Légumes conservés à faible acidité stérilisés, préalablement trempés, 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 : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- HARICOTS BLANCS PRÉPARÉS ----- BOITE 4/4	FT.01.56
		Date de mise à jour 18/10/2022

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 de 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	Blanchâtre typique et épaisse en raison de l'amidon dégagé par le haricot
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 : coventra@andorra.ad

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS BLANCS PRÉPARÉS

BOITE 4/4

FT.01.56

Date de mise à jour
18/10/2022

Exigences de qualité et tolérance basées sur les décisions du CTCPA

FACTEURS	TOLÉRANCES (% PNE)
Matières étrangères minérales	Absence
Matière étrangère végétale	0.5
Grains parasités	Absence
Grains défectueux	5
Grains de différentes couleurs	10
OGMs	Absence
Produits irradiés	Absence
Arômes artificiels	Absence
Glutamate ou dérivés	Absence
Huile de palme et / ou graisses hydrogénées	Absence

Caractéristiques 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 : coventra@andorra.ad	FICHE TECHNIQUE ----- HARICOTS BLANCS PRÉPARÉS ----- BOITE 4/4	FT.01.56
		Date de mise à jour 18/10/2022

Laboratoire de contrôles externes

CNTA

Poids minimum requis

FORMAT	CAPACITÉ (ml)	POIDS NET (g)	POIDS NET ÉGOUTTÉ (g)	TOLERANCES
RO-850	850	780	500	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		15	15	
Poids avec erreur par défaut toléré appliqué (g)		765	485	
Poids avec double erreur par défaut toléré (g)		750	470	

Législation applicable sur la boîte

Conformément à la réglementation européenne en vigueur.

Récipient

- Feuille de vernis à porcelaine / incolore
- Diamètre du récipient : 99mm
- Hauteur du récipient : 119 mm

Emballage

- Plateau rétractable sans carton
- Longueur de l'emballage : 42cm
- Largeur de l'emballage : 31,5cm
- Hauteur de l'emballage : 12cm
- Unités de conditionnement par colis : 12



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

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS BLANCS PRÉPARÉS

BOITE 4/4

FT.01.56

Date de mise à jour
18/10/2022

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	6 colis x 12 boîtes	121 boîtes
N° de couches	12	10
Hauteur	158cm	
N° Total unités	864	1210
Kg/palet	864	1210