

 <p>Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad</p>	FICHE TECHNIQUE ----- HARICOTS BLANCS PRÉPARÉS ----- BOITE 4/4	FT.01.56
		Date de mise à jour 01/01/2024

Dénomination légale

Haricots blancs préparés 4/4

Code EAN

MARQUE	LA PERLE	3760	40643	6	07	6
--------	----------	------	-------	---	----	---

Lieu de production

Rincón de Soto (La Rioja), Espagne

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 62.5%, eau 36.93%, sel 0.49% et arôme d'oignon 0.08%.
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 teneur en graisses
Dont saturées (g)	< 0,5	<0,5 G = sans graisses saturées <1,5 G = faible teneur 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

 <p>Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad</p>	FICHE TECHNIQUE ----- HARICOTS BLANCS PRÉPARÉS ----- BOITE 4/4	FT.01.56
		Date de mise à jour 01/01/2024

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	

Allergènes et intolérances

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

Traitement (processus)

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

Lot

Un lot correspond à un jour de fabrication.

 <p>Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad</p>	FICHE TECHNIQUE ----- HARICOTS BLANCS PRÉPARÉS ----- BOITE 4/4	FT.01.56
		Date de mise à jour 01/01/2024

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.

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

 <p>Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad</p>	FICHE TECHNIQUE ----- HARICOTS BLANCS PRÉPARÉS ----- BOITE 4/4	FT.01.56
		Date de mise à jour 01/01/2024

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)

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

 <p>Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad</p>	FICHE TECHNIQUE <hr style="border-top: 1px dashed #000;"/> HARICOTS BLANCS PRÉPARÉS <hr style="border-top: 1px dashed #000;"/> BOITE 4/4	FT.01.56
		Date de mise à jour 01/01/2024

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.

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	

 <p>Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>-----</p> <p>HARICOTS BLANCS PRÉPARÉS</p> <p>-----</p> <p>BOITE 4/4</p>	FT.01.56
		Date de mise à jour 01/01/2024

Législation applicable sur la boite

- Conformément à la réglementation européenne en vigueur.
- Étiquetage selon le règlement CE 1169/2011
- **Le produit est conforme aux dispositions de la Réglementation (CE) concernant les LMR dans les denrées alimentaires :**

- 396/2005 qui fixe la teneur maximale de certains polluants.
73/2018 relative aux déchets de mercure
- 685/2020 qui modifie le règlement 1881/2006 concernant les perchlorates
- 749/2020 qui modifie le règlement 396/2005 concernant les chlorates
- 594/2012 qui modifie le règlement 1881/2006 concernant la mélamine
- 1881/2006 relative aux nitrates et à l'étain
- 1023/2021 relative au cadmium
- 1317/2021 relatif au plomb

Réceptient

Feuille de vernis à porcelaine / incolore

Diamètre (mm)	99
Hauteur (mm)	119

Emballage

Plateau rétractable sans carton

Longueur (cm)	42
Largeur (cm)	31,5
Hauteur (cm)	12
Unités par colis	12

 <p> IMPEXA Import Export </p> <p> Import-Export C/ Del Forn Edifici Masover I AD100 Canillo Principat D'Andorra Tel : (+376) 87.77.66 Fax : (+376) 85.33.32 E-mail : impexa@andorra.ad </p>	FICHE TECHNIQUE ----- HARICOTS BLANCS PRÉPARÉS ----- BOITE 4/4	FT.01.56
		Date de mise à jour 01/01/2024

Logistique

Type de palette	Européen : 0,80 x 1,20 m
N° de boites x colis	12
N° de colis x couche	6
N° de couches	12
Hauteur	158 cm
N° unités x palette	864
Kg / palette	864