

| | | |
|--|---|---|
|  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 ROUGES RED KIDNEY ----- BOITE 4/4 | FT.01.59 |
| | | Date de mise à jour 18/10/2022 EAN 13 : 3582573317107 |

Dénomination légale

Haricots rouges Red Kidney 1kg avec sel

Lieu de production

Espagne, Rincón de Soto (La Rioja)

Définition

Produit obtenu à partir de haricots rouge 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 stérilisés.

Liste des ingrédients

Haricots rouges, eau et sel

Valeurs nutritionnelles pour 100gr du PNE

| | | |
|-------------------------------------|------------|---|
| Valeur énergétique (KJ/KCAL) | 399,8/94,9 | |
| Matières grasses (G) | 0,76 | < 0,5 = sans graisses ≤ 3G = faible en graisses |
| Dont saturées (G) | 0,15 | <0,5 G = sans graisses saturées <1,5 G = faible en graisses saturées |
| Glucides (G) | 11,4 | |
| Dont sucres (G) | 0,3 | < 0,5 G = sans sucres ≤ 5 G = faible teneur en sucres |
| Fibre alimentaire (G) | 5,3 | >1,5 G / 100 CAL = source de fibre >3 G /100 CAL = haute teneur en fibre |
| Protéines (G) | 7,97 | >12% de la valeur énergétique = source de protéines >20% de la valeur énergétique= haute teneur en protéines |
| Sel (G) | 0,74 | |

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
|  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 ROUGES RED KIDNEY ----- BOITE 4/4 | FT.01.59 |
| | | 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 | Absence |
| Mollusques et crustacés | Absence |

Traitement (processus)

Légumes conservés à faible acidité stérilisés, préalablement coupés, 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
Etant 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 ROUGES RED KIDNEY ----- BOITE 4/4 | FT.01.59 |
| | | 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 rouge |
| Texture et consistance | Tendre et typique |
| Couleur | Rouge/Brun caractéristique |
| Goût et odeur | Frais et normal, absence de goût et d'odeur étranges |
| Aspect liquide du gouvernement | Brun typique et épais en raison de l'amidon dégagé par les haricots |
| 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 ROUGES RED KIDNEY ----- BOITE 4/4 | FT.01.59 |
| | | 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 ROUGES RED KIDNEY ----- BOITE 4/4 | FT.01.59 |
| | | 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 : 119mm

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 ROUGES
RED KIDNEY

BOITE 4/4

FT.01.59

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 |