

 <p>BELL Rue Nicolas Appert - BP 30173 59653 Villeneuve d'Ascq - France Siège social : La Woestyne - 59173 Renescure - France</p>	<b>FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET</b>			Photo non contractuelle / Non contractual picture	
	<b>FLAGEOLETS VERTS FINS</b> <b>FINE FLAGEOLET BEANS</b>			RFL393	
	<b>Client / Client</b>	<b>CERCLE VERT</b>		<b>Mise à jour le / Update</b>	24/04/2024
<b>Marque / Brand</b>	<b>VALFRAY</b>			<b>Responsable Qualité / Quality Manager</b>	D.Fernandez

<b>Définition produit / Product definition</b>	FLAGEOLETS VERTS FINS FINE FLAGEOLET BEANS		
<b>Définition produit / Product definition</b>	Flageolets verts en conserves, préparés à partir de graines vertes fraîches ou surgelées de certaines variétés de "Phaseolus vulgaris L". Flageolet beans in cans, prepared from fresh or frozen green seeds of "Phaseolus vulgaris L".		
<b>Date de Durabilité Minimale / Minimum Durability Date</b>	Boîte/can : 4 ans/years		
<b>Conditions de conservation après ouverture / After opening storage instructions</b>	Après ouverture : à conserver au réfrigérateur à 4°C maximum dans un récipient alimentaire propre et fermé non métallique et à consommer dans les 2 jours. Store in a cool, dry place. After opening: store in the refrigerator and covered below 4°C in a closed non-metallic food container and consume within 2 days.		

<b>Format / Format</b>	<b>Capacité / Capacity</b>	<b>Poids net total / Net weight</b>	<b>Poids net égoutté / Drained weight</b>
Boîte / can	5/1	4250 ml	4000 g
			2655 g

<b>Liste des ingrédients / Ingredient list</b>	Flageolets verts, eau, sel. Flageolet beans, water, salt.		
--	--	--	--

<b>Sites de production / Production plants</b>	1	BELL - Vaulx-Vraucourt : Route de Douai - 62159 Vaulx-Vraucourt, France	<b>Certifications 2024 :</b>	<b>IFS</b>	<b>BRC</b>	<b>BIO</b>
				Oui / Yes	Oui / Yes	Oui / Yes

<b>Code emballer / Packer code</b>	EMB 59009B, valable pour tous les sites de fabrication de ce produit		
------------------------------------	--	--	--

<b>Allergènes Majeurs (conformément au Règlement UE n° 1169/2011) Major allergens (according to EU regulation n° 1169/2011)</b>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales / Cereals containing gluten and product thereof	Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof	Œufs et produits à base d'œufs / Eggs and products thereof	Poissons et produits à base de poissons / Fish and products thereof	Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts and products thereof	Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof	Lait, produits laitiers et dérivés / Milk and products thereof	Fruits à coque et produits dérivés / Nuts and products thereof	Céleri et produits à base de céleri / Celery and products thereof	Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and product thereof	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg exprimé en SO2 / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg expressed as SO2	Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products thereof
<b>Présence intentionnelle A : Absence / Absence P : Présence / Presence T : Traces possibles de / May Contain</b>	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	

Autres particularités / Other particularities	Oui / Non Yes / No	Si "Oui" : avec certification ? If "Yes", with certification ?	Energie / Energy (kJ)	Energie / Energy (kcal)	Matières grasses / Fat (g)	Dont acides gras saturés / Of which saturates (g)	Glucides / Carbohydrate (g)	Dont sucres / Of which sugars (g)	Fibres alimentaires / Fibre (g)	Protéines / Protein (g)	Sel / Salt (g)
Cette recette convient aux végétariens This recipe is suitable for Vegetarians	Oui Yes	Non No	VN pour 100g de produit égoutté / Nutrition data per 100 g of drained product	400	95	0,6	14	< 0,5	6,2	5,3	0,61
Cette recette convient aux végétaliens This recipe is suitable for Vegans	Oui Yes	Non No									
Cette recette convient à un régime Casher This recipe is suitable for a Kashet diet	Oui Yes	Non No									
Cette recette convient à un régime Halal This recipe is suitable for a Halal diet	Oui Yes	Non No									

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic standards		
<b>Aspect / Appearance</b>	<b>Texture / Texture</b>	<b>Saveur / Odeur / Flavour / Smell</b>
Flageolets de couleur franche caractéristique des variétés utilisées mais pouvant manquer d'uniformité ; additionnés d'un liquide de couverture pouvant être trouble et visqueux, un faible sédiment est toléré. Characteristic colour of flageolet beans but which can lack uniformity ; with a covering liquid which can be cloudy or viscous ; the presence of a sediment is tolerated.	Bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie.  Neither hard nor turned into porridge	Franches et caractéristiques, absence de toute saveur ou odeur étrangère.  Normal and characteristic, no foreign taste or smell

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical standards	
pH du jus en sortie de stérilisation (valeurs indicatrices) / pH just after heat treatment (indicative values)	5,6 - 6,0

Défauts selon la décision n°65 du CTCPA / Defects according to the CTCPA's Decision n°65	Cible (% poids net égoutté) / Target (% of drained weight)	Tolérance (% poids net égoutté) / Tolerance (% of drained weight)	Fréquence d'analyse / Analysis frequency
Graines défectueuses (graines tachées) Defective seeds (stained > 2 mm, brown, yellow, germinated)	≤ 7	≤ 7,5	Please see Flowchart
Matières étrangères végétales Extraneous vegetable matter	≤ 0,5	≤ 0,75	Please see Flowchart
Dont Morelles (en nombre par kg de produit égoutté) of which nightshades (= Solanum nigrum) (in number per kg of drained product)	≤ 2	≤ 2	Please see Flowchart

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological informations
Tests de stabilité selon la norme AFNOR V08-408 / Stability test according to the AFNOR V08-408's method  Incubation : 1 can 37°C during 7 days - 1 reference testing can

Consignes de tris / Sorting instructions
Boîte + couvercle -> Bac de tri Can + lid -> sorting bin

REGLEMENTATION	
(Règlements européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)	Est exempt de toute Matière Première OGM et de tout dérivé de Matière Première OGM.

<b>Non issu d'OGM / GMO warranty :</b>	<i>The product is exempt from any GMO Raw material and from any by-product of materials GMO.</i>
(Directive européenne 1999/2/CE) <b>Garantie non-ionisation / Ionization warranty :</b>	N'a pas subi de traitements ionisants à aucun stade de sa fabrication et ne comprend aucune matière première ayant subi de traitements ionisants au cours de sa fabrication. <i>The product did not undergo ionizing treatments at no stage of its manufacturing and does not include no raw material having undergone of ionizing treatments during its manufacturing.</i>
(Règlement UE n°1169/2011) <b>Nanomatériaux / Nanomaterials :</b>	Absence d'ingrédients sous forme de nanomatériaux manufacturés au sens du Règlement UE applicable, sur la base des éléments transmis par nos fournisseurs d'ingrédients <i>Absence of ingredients in the form of manufactured nanomaterials within the meaning of the applicable EU Regulation, based on the information provided by our ingredient suppliers</i>
(Règlement (CE) n°1935/2004 et modifications) <b>Aptitude au contact alimentaire / Suitability for food contact :</b>	Les emballages primaires en contact avec les denrées alimentaires sont garantis par nos fournisseurs comme étant aptes au contact alimentaires. <i>The primary packaging in contact with foodstuffs is guaranteed by our suppliers to be suitable for food contact.</i>
(Loi française n°2012 - 1442 et modifications) <b>BPA NI :</b>	Les emballages primaires en contact avec les denrées alimentaires sont garantis par nos fournisseurs comme étant BPA NI (BPA Non Intent). <i>The primary packaging in contact with foodstuffs is guaranteed by our suppliers to be BPA NI (BPA Non Intent)</i>
(Règlement CE n°396/2005 et modifications) <b>Résidus de pesticides / Pesticide residue :</b>	Conformes au Règlement CE applicable et modifications (Screening réalisé sur matière première selon plan de contrôle interne) <i>In accordance with the applicable EC Regulation and its amendments (Screening performed on raw material according to internal control plan)</i>
(Règlement CE n° 1881/2006 et modifications) <b>Métaux lourds / Heavy metals :</b>	En conformité avec le règlement CE applicable et modifications. <i>In accordance with the applicable EC Regulation and its amendments.</i>