



Haricot noirs 3/1 Sachet Fraicheur

Version n°

Edité le : 30/09/2022

V0001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083681161014	148847	CFS1_CHN001	Haricots noirs
Origine transformation	France		
Définition produit	Les haricots noirs, appertisés, sont préparés à partir de graines sèches noires de " <i>Phaseolus vulgaris L.</i> ".		
Liste des ingrédients	Eau, haricots noirs, sel.		
Date de durabilité minimale	36 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
3/1 SACHET FRAICHEUR	-	2250	1750
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'emballage : Polyester/Aluminium/Polyamide orienté/polypropylène (en contact avec le légume)		
Conditions d'utilisation et de manutention	Voir recommandation au dos du sachet		

Allergènes Majeurs (selon le Règlement européen 1169/2011/CE)		Composition nutritionnelle		
	A : Absence P : Présence T : Traces		En moyenne pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	A	Energie (kJ)	427	
Crustacés et produits à base de crustacés	A	Energie (kcal)	102	
Œufs et produits à base d'œufs	A	Matières Grasses (g)	0,3	
Poissons et produits à base de poissons	A	Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Arachides et produits à base d'arachides	A	Glucides (g)	14,0	
Soja et produits à base de soja	A	Dont sucres (g)	1,1	
Lait, produits laitiers et produits à base de lait	A	Fibres alimentaires (g)	8,2	Riche en fibres
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	A	Protéines (g)	6,6	Riche en protéines
Céleri et produits à base de céleri	A	Sel (g)	0,19	
Moutarde et produits à base de moutarde	A			
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A			
Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO ₂	A			
Lupin et produits à base de lupin	A			
Mollusques et produits à base de mollusques	A			

(1) Apports Quotidiens de référence
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Régimes alimentaires	Oui	Non
Ce produit convient au régime ovo-lacto-végétarien	X	
Ce produit convient au régime végétalien	X	

Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)	Oui
Garantie non ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui

Données de fabrication	
Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe/Calibrage, Blanchiment, Emboîtage/Ensachage, Jutage, Soudure/Marquage, Stérilisation, Étiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition	
Conservation avant ouverture	A conserver selon la DDM inscrite sur l'emballage à température ambiante.
Conservation après ouverture	Nos produits sont à consommer dans un délai maximum de 3 jours après ouverture, à une température comprise entre 0 et +3°C à condition que le produit soit stocké dans un récipient propre et fermé et qu'il ait été manipulé dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.



Version n°

Edité le : 30/09/2022

V0001

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
Haricots de couleur noir, caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité, avec un liquide de couverture pouvant être trouble et visqueux ; la présence d'un sédiment est tolérée.	Bonne tenue de graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie.	Saveur et odeur franches et normales, absence de toute saveur ou odeur étrangère.

Caractéristiques microbiologiques

Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Composition / Coupe / Calibre

Légumes	Coupe/calibre	% Mis en œuvre Objectif à respecter sur 10 emballages	Origine(s) composant selon nos approvisionnements
haricots noirs secs trempés		100	France

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	à confirmer
Défauts selon Décision n°92 du CTCPA concernant les Légumineuses	Cible
Matières végétales étrangères	<=0,5% m/m sur 500g
Graines de couleur différente	<=10% m/m sur 500g
Graines parasitées	0% m/m sur 500g
Matières étrangères minérales (graviers, sables...)	0% m/m sur 500g
Graines défectueuses : Graines tachées, brunes, germées Une graine est considérée comme tachée si elle présente une tache sombre de dimension supérieure à 2 mm Une graine est considérée comme germée si le germe est apparent et dépasse du cotylédon	<=5% m/m sur 500g

Raison Sociale du Vendeur

--