



d'aucy  
foodservice

Service Qualité  
EUREDEN / d'aucy France  
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/LS/6022- Version : B  
Date : 01/12/2022

## FICHE TECHNIQUE

### HARICOTS ROUGE BIO



Page : 1/4

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	<b>Haricots rouges issus de l'agriculture biologique</b>		
Code produit	JDE	2012119	
<b>Format</b>	<b>5/1</b>		
Contenance	4250 ml		
Poids Net Total	4000 g		
Poids Net Egoutté	2505 g		
Liste des Ingrédients	Eau, haricots rouges*, sel. Peut contenir des traces de soja <i>*Ingrédient issu de l'agriculture biologique</i>		
Campagne de Production	D'Août à Décembre		
Origine légumineuse	USA		



FR BIO 01



NOMBRE DE PARTS	À chaud	À Froid	
	12	25	Adultes
	16	35	Enfants

#### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA \_ décision n°92 – Conserves de légumineuses sèches trempées.

**Haricots rouges** : Conserves préparées à partir de graines sèches de haricots rouges de *Phaseolus vulgaris* L., réhydratées par trempage.

**Ce produit convient aux végétariens**

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,6 - 6,4 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

**Allergènes :**

Peut contenir des traces de soja.

**OGM :**

Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

**Ionisation :**

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

**Pesticides, métaux lourds :**

Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

#### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
<b>Aspect</b>	Liquide de couverture pouvant être trouble et visqueux, la présence d'un faible sédiment est tolérée, absence de graines parasitées et de matières étrangères.
<b>Couleur</b>	Franche et caractéristique, mais pouvant manquer d'uniformité.
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et normale, absence de toute saveur et odeur étrangère.
<b>Texture</b>	Bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie.

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DDM</b>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte.
<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 4 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997. <ul style="list-style-type: none"> <li>Température ambiante pendant 7 jours.</li> </ul>



d'aucy  
foodservice

Service Qualité  
EUREDEN / d'aucy France  
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/LS/6022- Version : B

Date : 01/12/2022

## FICHE TECHNIQUE

### HARICOTS ROUGE BIO



Page : 2/4

- A 37°C pendant 7 jours.
  - A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).
- Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés.



d'aucy  
foodservice

Service Qualité  
EUREDEN / d'aucy France  
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/LS/6022- Version : B  
Date : 01/12/2022

## FICHE TECHNIQUE

### HARICOTS ROUGE BIO



Page : 3/4

#### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	424	5%	Glucides (g)	13	5%
Energie (kcal)	101		Dont sucres (g)	0,5	1%
Matières Grasses (g)	0,8	1%	Fibres alimentaires (g)	6,4	
Dont acides gras saturés (g)	0,2	1%	Protéines (g)	7,2	14%
			Sel (g)	0,48	8%

\*pour 100 g de produit égoutté

\*\*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

#### CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température. »
- ✓ **Après ouverture** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronormes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).  
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et à consommer dans les 3 jours

#### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,40 m
Palette de 5 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
55/palette	165/palette	750 à 800 Kg
GENCOD PRODUIT		301780 050 965 4

#### EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

**TRI SELECTIF** : La boîte convient au tri sélectif.



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.

Cette vignette est décollable et repositionnable.

#### RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Féculents cuits (légumes secs)

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	200 à 250	Personnes âgées en institution
0	120	120	170	150	200

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum



d'aucy  
foodservice

**Service Qualité**  
**EUREDEN / d'aucy France**  
**56 500 LOCMINÉ**

Référence : SQ/LS/6022- Version : **B**  
Date : **01/12/2022**

## FICHE TECHNIQUE

### HARICOTS ROUGE BIO



Page : 4/4

### ÉTIQUETAGE :

Mentions obligatoires à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- (1) Logo européen (avec des dimensions et une couleur définies par la réglementation)
- (2) FR-BIO-01 (référence à l'organisme certificateur - dans notre cas ECOCERT)
- (3) Agriculture non UE

Les informations obligatoires (1, 2 et 3) doivent être dans le même champ visuel

Mentions facultatives qui peuvent apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- Certifié par Ecocert France
- Logo AB Agriculture Biologique (ne doit pas être plus grand que le logo européen)