



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	Haricots rouges issus de l'agriculture biologique	
Code produit	JDE	2012119
Format	5/1	
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
Aspect	Liquide de couverture pouvant être trouble et visqueux, la présence d'un faible sédiment est tolérée, absence de graines parasitées et de matières étrangères.
Couleur	Franche et caractéristique, mais pouvant manquer d'uniformité.
Odeur/Saveur	Franche et normale, absence de toute saveur et odeur étrangère.
Texture	Bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte.
Durée de vie du produit	DDM : 4 ans
Critères Microbiologiques	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"> Température ambiante pendant 7 jours.



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)