

PRODUIT PF00182

UVC EAN 13 : 3111950226505

Matières Premières	Nom commercial	Mogette de Vendée IGP		
	Nom latin	<i>Phaseolus vulgaris</i>		
	Origine	France		
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect	Haricot de forme rectangulaire		
	Couleur	blanchâtre		
	Taux d'humidité	< 17%		
	Graines impropres à la consommation	< 1 %		
	Corps étrangers minéraux	< 0.5%		
	Corps étrangers végétaux	< 0.5%		
	Insectes	Absence		
	Brisures (les graines écornées ne sont pas des brisures)	< 1 %		
	Non OGM, non ionisé, des traces de gluten, certifié IGP			
	Pesticides	Conforme à la législation en vigueur		
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	288 kcal / 1207Kj	Fibres	26g
	Protéines	18.9 g	Sel	<0.05 g
	Glucides	35.5 g	Sucres	1.3 g
	Lipides	2 g	Acide gras saturés	0.24 g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Tri / Conditionnement/ Passage au détecteur de métaux / Stockage

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	5 Kg
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.
	Identification	Marquage thermotransfert sur le sac.
Palettisation	Nombre de sacs / couche	10
	Nombre de couches / palette	14
	Nombre de sacs / palette	140
	Poids total de la palette	725kg
	Poids total des produits	700kg
	Hauteur de la palette	1.50m
Support	Palette en bois : 80 × 120 cm	
Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film	
Poids Net	Selon commande	
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette et pack	
Durée et conditions de stockage	18 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.	
Conditions de transport	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.	
Conseils d'utilisation	Compter 60 g de produits sec par personne. Laisser tremper une nuit. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau et cuire pendant une heure et demi. En autocuiseur dans une fois et demie leur volume d'eau pendant 40 minutes	
Délais de livraison	5 jours ouvrés.	

LISTE DES ALLERGENES (Liste conforme à la réglementation INCO 1169/2011 et ses mises à jour)

Allergènes	Présent dans le produit	Peut être présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	non	oui
Crustacés et produits à base de crustacés.	non	non
Œufs et produits à base d'œufs.	non	non
Poissons et produits à base de poisson.	non	non
Arachides et produits à base d'arachides.	non	non
Soja et produits à base de soja.	non	non
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	non	non
Fruits à coque et produits dérivés.	non	non
Moutarde et produits à base de moutarde	non	non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	non	non
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	non	non
Céleri et produits à base de céleri.	non	non
Lupin et produits à base de lupin	non	non
Mollusques et produits à base de mollusques	non	non

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisés. Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Fait à Chaspuzac, le 15/01/2019

par : Marie Alligier
Responsable Qualité

