



Service Qualité
Eureden / d'aucy France

56 500 LOCMINE

Référence : SQ/LA/LS/6031 - Version : A

Date : 18/10/2023

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS BLANC PREPARES BIO

packshot

Page : 1/3

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Haricots Blancs préparés issus de l'agriculture biologique française	
Code produit	JDE	2012859	
Format		5/1	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Poids Net Égoutté		2505 g	
Liste des Ingrédients		Eau, haricots blancs*, sel de mer, ail en poudre*. *issus de l'agriculture biologique	
Campagne de Production		Toute l'année	
Origine	Légume	France	
	Fabrication / département	France	29 / 45 / 56



NOMBRE DE PARTS	12	Adultes
	16	Enfants



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

Haricots blancs : Conserves préparées à partir de graines sèches de variétés à graines blanches de « *Phaseolus vulgaris L.* », réhydratées par trempage.

Ce produit convient aux végétariens

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,4 - 6,3 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes :

Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.

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 sédiment est tolérée, absence de graines parasitées et de matières étrangères.
Couleur	Caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité.
Odeur/Saveur	Franche et normale, absence de toute odeur / saveur 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. ▪ 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.



Service Qualité
Eureden / d'aucy France

56 500 LOCMINE

Référence : SQ/LA/LS/6031 - Version : A

Date : 18/10/2023

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS BLANC PREPARES BIO

packshot

Page : 2/3

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	309	4%	Glucides (g)	9,4	4%
Energie (kcal)	74		Dont sucres (g)	0,6	1%
Matières grasses (g)	0,8	1%	Fibres alimentaires (g)	4,8	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	4,8	10%
			Sel (g)	0,58	10%

*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 gastronomes. 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	800 à 850 Kg
GENCOD PRODUIT		3017800514078

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 SÉLECTIF : La boîte convient au tri sélectif.



RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE MÉTROPOLITAINE) :

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	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
0	120	120	170	200 à 250	180 à 200

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)

10 sur 20 au minimum



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

Cette vignette est décollable et repositionnable.



d'aucy
foodservice

Service Qualité
Eureden / d'aucy France
.56 500 LOCMINE

Référence : SQ/LA/LS/6031 - Version : A
Date : 18/10/2023

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS BLANC PREPARES BIO

packshot

Page : 3/3

ETIQUETAGE :

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

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

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)