

<p>Groupe d'aucy/CGC</p> <p>Service Qualité D2L 56 500 LOCMINE</p>	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1> <div style="border: 1px solid black; background-color: #92d050; padding: 5px; display: inline-block; margin: 10px 0;"> HARICOTS BEURRE EXTRA FINS, TRES FINS ET FINS </div>	<p>Référence : SQ/HV/663 Version : A Date : 13/05/2019</p>  <p>Page : 1/2</p>
--	---	--

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Haricots beurre extra fins Haricots beurre très fins Haricots beurre fins			
Format	1/2M	4/4	5/1	72cl
Contenance	425 ml	850 ml	4250 ml	720 ml
Poids Net Total	400 g	800 g	4000 g	660 g
Poids Net Égoutté	220 g	440 g	2210 g	345 g

Liste des Ingrédients	Haricots beurre, eau, sel
Campagne de Production	De fin Juillet à Septembre
Code Emballeur	56251E
Origine des Matières Premières	France

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°89 – Conserves de haricots verts et de haricots beurre

Dénomination	Largeur maximale du filet
Haricots beurre extra fins	6,5 mm
Haricots beurre très fins	8 mm
Haricots beurre fins	9 mm

Ce produit convient aux végétariens

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,0 – 5,9 (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 limpide et de teinte claire, filets en bon état, absence de matières étrangères.
Couleur	Caractéristique, normale et sensiblement uniforme.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur ou saveur étrangère.
Texture	Filets tendres gardant une bonne tenue.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	Pour les boîtes : à consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds. Pour les bocaux : à consommer de préférence avant la date figurant sur la capsule.
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.

<p>Groupe d'aucy/CGC</p> <p>Service Qualité D2L 56 500 LOCMINE</p>	<h2>FICHE TECHNIQUE</h2> <div style="border: 1px solid black; background-color: #92d050; padding: 5px; display: inline-block; margin: 10px auto; width: 80%;"> <h3>HARICOTS BEURRE EXTRA FINS, TRES FINS ET FINS</h3> </div>	<p>Référence : SQ/HV/663 Version : A Date : 13/05/2019</p>  <p>Page : 2/2</p>
--	--	--

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	104	1%	Glucides (g)	2,5	1%
Energie (kcal)	25		Dont sucres (g)	0,6	1%
Matières grasses (g)	0,2	0%	Fibres alimentaires (g)	3,1	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	1,7	3%
			Sel (g)	0,55	9%

*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 :** « A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 2 jours. »

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.