

Service Qualité CECAB/CGC Le Belvaux 56500 LOCMINE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT APPERTISE	Réf : SQ/FV/600 Version L Date 15/02/2010
--	--	--

FLAGEOLETS VERTS EXTRA FINS, FINS

CAMPAGNE DE PRODUCTION : De Août à fin Octobre

POIDS

							Bocaux	
Format	1/4	1/2	N°2	4/4	3/1	5/1	37 cl	72 cl
Contenance	212 ml	425 ml	580 ml	850 ml	2650 ml	4250 ml	370 ml	720 ml
Poids net total	200 g	400 g	545 g	800 g	2495 g	4000 g	330 g	660 g
Poids net égoutté	130 g	265 g	360 g	530 g	1655 g	2655 g	215 g	420 g

INGREDIENTS :

affermissant : chlorure

Flageolets verts, eau, sel,
de calcium (E509)

D.L.U.O :

Ans

Date Limite d'Utilisation Optimale : 5

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Dénomination	Diamètre des perforations
Extra fins	8,4mm
Fins	9,5mm

CARACTERES DE QUALITE

Les flageolets doivent être débarrassés de tous débris de cosses, de toutes matières étrangères végétales ou minérales.

La couleur doit être franche et caractéristique, de teinte homogène.

La saveur et l'odeur doivent être franches et normales de flageolets frais, avec absence de toute odeur ou saveur étrangère.

Liquide de couverture pouvant être trouble et visqueux. Un faible sédiment est toléré pour les trois cribles.

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

: pH = 5,7 - 6,5 ; Vide = environ 0,15 bar

Valeur énergétique pour 100g de produit			
Kcal**: 80,6		kJ**: 339	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit			
Protéines : 4,8g	Glucides: 11,5g dont sucres: 0,7g	Lipides: 0,6g dont AG saturés: 0,1g	Fibres: 5.0 g
	Sodium: 0.34g		

**** Ces valeurs tiennent compte de l'énergie apportée par les fibres selon la Directive 2008/100 CE**

VISA RÉDACTEUR	VISA VÉRIFICATEUR	VISA APPROBATEUR
		