

Service Qualité CECAB/CGC Le Belvaux 56500 LOCMINE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT APPERTISE	Réf : SQ/HV/601 Version : K Date : 24/06/10
--	--	--

HARICOTS VERTS EXTRA FINS

CAMPAGNE DE PRODUCTION : De fin Juillet à fin Septembre

POIDS

							Bocaux			
Format	1/4	1/2	N°2	4/4	3/1	5/1	37cl	44 cl	58 cl	72 cl
Contenance	212 ml	425 ml	580 ml	850 ml	2650 ml	4250 ml	370ml	440 ml	580 ml	720 ml
Poids net total	200 g	400 g	545 g	800 g	2495 g	4000 g	330 g	400 g	530 g	660 g
Poids net égoutté	110 g	220 g	300 g	440 g	1375 g	2210 g	180 g	220 g	280 g	345 g

INGREDIENTS : Haricots verts, eau, sel

D.L.U.O : Date Limite d'Utilisation Optimale : 4 Ans

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT :

<i>Dénomination des haricots</i>	<i>Largeur maximale du filet</i>
Haricots verts extra fins	6,5 mm

CARACTERES DE QUALITE

bonne tenue

assez limpide

étrangère

- Filets tendres mais gardant une

- Liquide de couverture de teinte claire et

- Saveur et odeur franches et normales

- Absence de toute saveur et odeur

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Vide = environ 0,15 bar

: pH = 5,0-5,9 ;

Valeur énergétique pour 100g de produit			
kcal: 25.8		kJ: 108	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit			
Protéines : 1.6 g	Glucides: 3,0g	Lipides: 0,2g	Fibres: 2,8g
	dont sucres: 0,8g	dont AG saturés: 0g	Sodium: 0.30g

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

VISA REDACTEUR	VISA VÉRIFICATEUR	VISA APPROBATEUR
		