

|                                                                                  |                                                              |                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>Service Qualité</b><br><b>CECAB/CGC</b><br>Le Belvaux<br><b>56500 LOCMINE</b> | <b>FICHE TECHNIQUE</b><br><b>PRODUIT</b><br><b>APPERTISE</b> | <b>Réf : SQ/HV/611</b><br>Version : <b>E</b><br>Date : <b>15/02/2010</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|

## HARICOTS BEURRE EXTRA FINS

### HARICOTS BEURRE EXTRA FINS COUPES

**CAMPAGNE DE PRODUCTION** : de fin Juillet à Septembre

#### **POIDS**

|                                     |            |            |            |            |            |            | <b>Bocaux</b> |              |              |
|-------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|---------------|--------------|--------------|
| Format                              | <b>1/4</b> | <b>1/2</b> | <b>N°2</b> | <b>4/4</b> | <b>3/1</b> | <b>5/1</b> | <b>37 cl</b>  | <b>58 cl</b> | <b>72 cl</b> |
| Contenance                          | 212 ml     | 425 ml     | 580 ml     | 850 ml     | 2650 ml    | 4250 ml    | 370 ml        | 580 ml       | 720 ml       |
| Poids net total                     | 200 g      | 400 g      | 545 g      | 800 g      | 2495 g     | 4000 g     | 330 g         | 530 g        | 660 g        |
| Poids net égoutté                   |            | 220 g      | 300 g      | 440 g      | 1375 g     | 2210 g     | 180 g         | 280 g        | 345 g        |
| Poids net égoutté (pour les coupés) | 110 g      | 225 g      |            | 455 g      | 1430 g     | 2295 g     | 185 g         | 290 g        | 360 g        |

**INGREDIENTS** : Haricots beurre, eau, sel

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

#### **CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**

| <b>Dénomination du produit</b> | <b>Largeur maximale du filet en mm</b> |
|--------------------------------|----------------------------------------|
| Haricots beurre extra fins     | 6,5                                    |

#### **CARACTERES DE QUALITE**

- Filets tendres mais gardant une bonne tenue.
- Liquide de couverture de teinte claire et assez limpide.
- Saveur et odeur franches et normales.
- Absence de toute saveur et odeur étrangère.

**CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES** : pH = 5,0 - 5,9 ; Vide = environ 0,15 bar

|                                                       |                   |                     |               |
|-------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|---------------|
| Valeur énergétique pour 100g de produit               |                   |                     |               |
| Kcal**: 24,4                                          |                   | kJ**: 102           |               |
| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit |                   |                     |               |
| Protéines: 1,6g                                       | Glucides: 2.8g    | Lipides: 0,2g       | Fibres: 2,7g  |
|                                                       | dont sucres: 0,5g | dont AG saturés: 0g | Sodium: 0.31g |

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

|                       |                          |                         |
|-----------------------|--------------------------|-------------------------|
| <b>VISA RÉDACTEUR</b> | <b>VISA VÉRIFICATEUR</b> | <b>VISA APPROBATEUR</b> |
|-----------------------|--------------------------|-------------------------|

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|