



**EUREDEN**  
FOODSERVICE  
Service Qualité  
EUREDEN / d'aucy France  
56 500 LOCMINE

Référence : SQ/LA/LS/614 - Version : 15  
Date : 05/09/2025

## FICHE TECHNIQUE

# HARICOTS BLANCS À LA TOMATE



Page : 1/2

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		<b>Haricots blancs cuisinés à la tomate</b>	
Code produit	JDE	2000589	
<b>Format</b>		<b>5/1</b>	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Liste des Ingrédients		Eau, haricots blancs (45%), purée de tomates double concentrée (2,7%), sel, huile de colza, amidon modifié, sucre, oignons en poudre, arôme. Peut contenir des traces de <u>soja</u> .	
Campagne de Production		Toute l'année	
Origine	Légumineuse	Hors U.E.	
	Fabrication / départements	France	56



NOMBRE DE PORTIONS	12	Adultes
	16	Enfants



### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

**Haricots blancs à la tomate** : Conserves préparées à partir de graines sèches, réhydratées par trempage de *Phaseolus vulgaris* L.

**Ce produit convient aux végétariens.**

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,3 – 6,7 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

**Allergènes :**

Peut contenir des traces de soja.

**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
<b>Aspect</b>	Sauce présentant une certaine consistance, la présence d'un sédiment est tolérée.
<b>Couleur</b>	Caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité.
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche, normale et caractéristique du produit, absence de toute odeur et saveur étrangère.
<b>Texture</b>	Bonne tenue des graines, qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DDM</b>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds <b>de la boîte</b> .
<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 4 ans.
<b>Critères Microbiologiques</b>	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"> <li>▪ Température ambiante pendant 7 jours</li> <li>▪ A 37°C pendant 7 jours</li> <li>▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).</li> </ul> Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés.

## FICHE TECHNIQUE

### HARICOTS BLANCS À LA TOMATE



Page : 2/2

#### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	329	4%	Glucides (g)	9,6	4%
Energie (kcal)	78		Dont sucres (g)	1,4	2%
Matières Grasses (g)	1,4	2%	Fibres alimentaires (g)	4,7	
Dont acides gras saturés (g)	0,2	1%	Protéines (g)	4,5	9%
			Sel (g)	0,87	15%

\*pour 100 g de produit

\*\*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 dans un endroit sec et tempéré. »
- ✓ **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	750 à 800 kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 013 263 0

#### 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 SELECTIF : La boîte convient au tri sélectif.



#### RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

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	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.