



d'aucy
foodservice

Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ
Référence : SQ/LA/HV/643 –
Version : H
Date : 30/05/2023

FICHE TECHNIQUE

LES HARICOTS VERTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Page : 1/3

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Haricots verts issus de l'agriculture biologique française	
Code produit	JDE	2000728	
Format		5/1	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Poids Net Égoutté		2210 g	
Liste des Ingrédients		Haricots verts*, eau, sel de mer <i>*Ingrédient issu de l'agriculture biologique.</i>	
Campagne de Production		De fin Juillet à fin Septembre	
Origine	Légume	France	
	Fabrication / département	France	29/45/56



FR-BIO-01

NOMBRE DE PORTIONS	14	Adultes
		22



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

Haricots verts : Haricots verts, préparés à partir de filets incomplètement mûrs, éboutés, de certaines variétés de « *Phaseolus Vulgaris L* ».

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,1 – 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 claire et assez limpide, absence de graines nettement formées, absence de matières étrangères.
Couleur	Franche et caractéristique, sensiblement uniforme.
Odeur/Saveur	Franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
Texture	Filets tendres mais gardant une bonne tenue.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.
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.



d'aucy
foodservice

Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ
Référence : SQ/LA/HV/643 –
Version : H
Date : 30/05/2023

FICHE TECHNIQUE

LES HARICOTS VERTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Page : 2/3

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g**	AR***		Pour 100 g**	AR***
Energie (kJ)	100	1%	Glucides (g)	2,3	1%
Energie (kcal)	24		Dont sucres (g)	0,7	1%
Matières Grasses (g)	0,2	0%	Fibres alimentaires (g)	2,9	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	1,8	4%
			Sel (g)	0,46	8%

**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** : - 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 017800 175330

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 : Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes

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
120	120	100	100	150	150

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum





d'aucy
foodservice

Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ
Référence : SQ/LA/HV/643 –
Version : H
Date : 30/05/2023

FICHE TECHNIQUE

LES HARICOTS VERTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Page : 3/3

ÉTIQUETAGE :

Mentions obligatoires à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- (1) Logo européen (avec des dimensions et une couleur définies par la réglementation)
- (2) FR-BIO-01 (référence à l'organisme certificateur - dans notre cas ECOCERT)
- (3) Agriculture France

Les informations obligatoires (1, 2 et 3) doivent être dans le même champ visuel

Mentions facultatives qui peuvent apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- Certifié par ECOCERT France
- Logo AB Agriculture Biologique (ne doit pas être plus grand que le logo européen)