



d'aucy  
foodservice

Service Qualité  
EUREDEN / d'aucy France  
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/FV/620- Version : B

Date : 02/09/2021

## FICHE TECHNIQUE

### FLAGEOLETS VERTS EXTRA-FINS CEE2 \*



Page : 1/2

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Flageolets verts extra-fins	
Code produit	Boite blanche	1877	
	JDE	2011151	
<b>Format</b>		<b>5/1</b>	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Poids Net Égoutté		2655g	
Liste des Ingrédients		Flageolets verts*, eau, sel, affermissant : chlorure de calcium * Légume issu d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2	
Certification *		Légumes issus d'exploitations certifiées Certification Environnementale des Exploitations de niveau 2 (éligible à l'article 24 de la loi EGALIM au même titre que les légumes issus d'une Exploitation Haute Valeur Environnementale 'HVE' jusqu'en 2029)	
Campagne de Production		D'Août à fin Octobre	
Origine	Légume	France	
	Fabrication / département	France	29/45/56



NOMBRE DE PORTIONS	17	Adultes
	26	Enfants



#### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA \_ décision n°65 Conserves de Flageolets

**Flageolets verts :** Flageolets verts extra fins, préparés à partir de graines fraîches ou surgelées de certaines variétés de *Phaseolus vulgaris L.*

Dénomination	Diamètre des perforations (sur graines crues)
Extra fins	8,4 mm

**Ce produit convient aux végétariens.**

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,5– 6,2 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

**Allergènes :**

Absence 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 pouvant être trouble et visqueux, un faible sédiment est toléré, absence de débris de cosse, de toutes matières étrangères végétales ou minérales.
Couleur	Franche et caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité.
Odeur/Saveur	Franche et normale de flageolets frais, absence de toute odeur ou saveur étrangère.
Texture	Bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie.

#### 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"> <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.



d'aucy  
foodservice

Service Qualité  
EUREDEN / d'aucy France  
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/FV/620- Version : B

Date : 02/09/2021

## FICHE TECHNIQUE

### FLAGEOLETS VERTS EXTRA-FINS CEE2 \*



Page : 2/2

#### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g**	AR***		Pour 100 g**	AR***
Energie (kJ)	369	4%	Glucides (g)	12	5%
Energie (kcal)	88		Dont sucres (g)	0,3	0%
Matières grasses (g)	0,6	1%	Fibres alimentaires (g)	6,1	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	5,5	11%
			Sel (g)	0,58	10%

\*\*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 votre étude de vieillissement).  
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et 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 800kg
GENCOD PRODUIT		3017800504376



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.

Cette vignette est décollable et repositionnable.

#### 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 :



**L'emballage est 100% recyclable et 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
0	120	100	100	150	150

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