



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 FINS
CEE2*



Page : 1/2

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

| Dénomination Réglementaire | | Flageolets verts fins | |
|----------------------------|---------------------------|--|----------|
| Code produit | Boite blanche | 1878 | |
| | JDE | 2011152 | |
| Format | | 5/1 | |
| 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 | 29/56/45 |



| NOMBRE DE PORTIONS | 17 | Adultes |
|--------------------|----|---------|
| | | 26 |



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°65 Conserves de Flageolets

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

| Dénomination | Diamètre des perforations (sur graines crues) |
|--------------|---|
| Fins | 9,5 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"> ▪ 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/FV/620- Version : B

Date : 02/09/2021

FICHE TECHNIQUE

FLAGEOLETS VERTS 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 selon 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 | | 3017800504383 |

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 |



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

Cette vignette est décollable et repositionnable.