

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS BORLOTTI SOUS VIDE



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Haricots borlotti sous vide
Code produit	Boîte blanche	6142
	JDE	2011972
Format		3/1
Contenance		2650 ml
Poids Net Total		1870 g
Poids Net Égoutté		1560 g
Liste des Ingrédients		Haricots borlotti, eau, sel.
Campagne de Production		Toute l'année
Origine	Légumineuse	Amérique du Nord, Argentine
	Fabrication	Italie



NOMBRE DE PARTS		
Adultes	A froid : 15 parts	A chaud : 7 parts
Enfants	A froid : 22 parts	A chaud : 10 parts



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

Haricots Borlotti: conserves préparées à partir de graines sèches réhydratées de Phaseolus vulgaris L.

Ce produit convient aux végétariens

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,9- 6,2 (à titre indicatif)
Vide	≥ 0.3 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	Jus résiduel pouvant être trouble et visqueux, la présence d'un sédiment est tolérée. Graines devant avoir atteint un état de développement convenable, non germées, saines, en bon état,
Couleur	Couleur caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité
Odeur/Saveur	Franches et normales : absence de toute saveur ou odeur étrangère
Texture	Bonne tenue de 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

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS BORLOTTI SOUS VIDE



DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	454	5%	Glucides (g)	15,0	6%
Energie (kcal)	108		Dont sucres (g)	0,9	1%
Matières grasses (g)	0,4	1%	Fibres alimentaires (g)	6,4	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	7,8	16%
			Sel (g)	1	17%

*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 : 1.4 m
Palette de 8 couches de 11 lots de 3 boîtes		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
88 /palette	264 /palette	450 à 600 kg
GENCOD PRODUIT		301780 050 873 2

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 SÉLECTIF : La boîte convient au tri sélectif.



RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE MÉTROPOLITAINE) :

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