



d'aucy  
foodservice

Service Qualité  
EUREDEN / d'aucy France  
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/LS/6022- Version : B  
Date : 01/12/2022

## FICHE TECHNIQUE

### HARICOTS ROUGE BIO



Page : 1/4

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

|                            |  |         |
|----------------------------|--|---------|
| Dénomination Réglementaire | <b>Haricots rouges issus de l'agriculture biologique</b>   |         |
| Code produit               | JDE  | 2012119 |
| <b>Format</b>              | <b>5/1</b>   |         |
| Contenance                 | 4250 ml  |         |
| Poids Net Total            | 4000 g   |         |
| Poids Net Egoutté          | 2505 g   |         |
| Liste des Ingrédients      | Eau, haricots rouges*, sel.<br>Peut contenir des traces de soja<br><i>*Ingrédient issu de l'agriculture biologique</i> |         |
| Campagne de Production     | D'Août à Décembre  |         |
| Origine légumineuse        | USA  |         |



FR BIO 01



| NOMBRE DE PARTS | À chaud | À Froid |         |
|-----------------|---------|---------|---------|
|                 | 12      | 25      | Adultes |
|                 | 16      | 35      | Enfants |

#### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

**Haricots rouges** : Conserves préparées à partir de graines sèches de haricots rouges de *Phaseolus vulgaris* L., réhydratées par trempage.

**Ce produit convient aux végétariens**

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| pH   | 5,6 - 6,4 (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>       | Liquide de couverture pouvant être trouble et visqueux, la présence d'un faible sédiment est tolérée, absence de graines parasitées et de matières étrangères. |
| <b>Couleur</b>      | Franche et caractéristique, mais pouvant manquer d'uniformité.   |
| <b>Odeur/Saveur</b> | Franche et normale, absence de toute saveur et odeur 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> </ul> |



d'aucy  
foodservice

Service Qualité  
EUREDEN / d'aucy France  
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/LS/6022- Version : B

Date : 01/12/2022

## FICHE TECHNIQUE

### HARICOTS ROUGE BIO



Page : 2/4

- 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/LS/6022- Version : B  
Date : 01/12/2022

## FICHE TECHNIQUE

### HARICOTS ROUGE BIO



Page : 3/4

#### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

|                              | Pour 100 g* | AR** |                         | Pour 100 g* | AR** |
|------------------------------|-------------|------|-------------------------|-------------|------|
| Energie (kJ)                 | 424         | 5%   | Glucides (g)            | 13          | 5%   |
| Energie (kcal)               | 101         |      | Dont sucres (g)         | 0,5         | 1%   |
| Matières Grasses (g)         | 0,8         | 1%   | Fibres alimentaires (g) | 6,4         |      |
| Dont acides gras saturés (g) | 0,2         | 1%   | Protéines (g)           | 7,2         | 14%  |
|                              |             |      | Sel (g)                 | 0,48        | 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 gastronormes. 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                       |                  | 301780 050 965 4    |

#### 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.



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

Cette vignette est décollable et repositionnable.

#### 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 | 200 à 250 | Personnes âgées en institution |
| 0                           | 120                        | 120                   | 170                    | 150       | 200                            |

| 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/LS/6022- Version : **B**  
Date : **01/12/2022**

## FICHE TECHNIQUE

### HARICOTS ROUGE BIO



Page : 4/4

### 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 non UE

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)