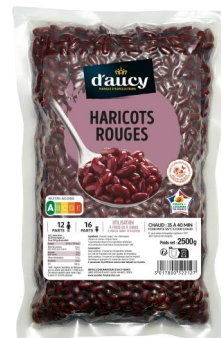


## FICHE TECHNIQUE

# HARICOTS ROUGES HVE<sup>1</sup> POCHE



### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	<b>Haricots rouges</b>		
Code produit JDE	2014410		
<b>Format</b>	<b>Poche</b>		
Poids Net Total	2.5 kg		
Liste des Ingrédients	Haricots rouges <sup>1</sup> , eau, affermissant : chlorure de calcium. <sup>1</sup> Légumineuses issues d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale 'HVE'		
Certification <sup>1</sup>	Légumineuses issues d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale 'HVE' éligible à l'article 24 de la loi EGALIM		
Campagne de Production	Toute l'année		
Origine	Légumineuse	France	
	Fabrication/département	France	45



NOMBRE DE PORTIONS		
Adultes	A froid : 25 parts	A chaud : 12 parts
Enfants	A froid : 35 parts	A chaud : 16 parts



### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA \_ décision n°92 – Conserves de légumineuses sèches et demi-sèches réhydratées 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	5,3 – 6,7 (à titre indicatif)
----	-------------------------------

**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 :

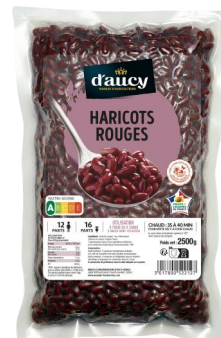
Paramètres	Exigences
<b>Aspect</b>	Présence possible d'un jus résiduel d'aspect visqueux et pouvant être trouble, la présence d'un sédiment est tolérée, absence de graines parasitées et de matières étrangères.
<b>Couleur</b>	Franche et caractéristique, mais pouvant manquer d'uniformité.
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et normale, absence de toute saveur et/ou 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 indiquée sur la poche
<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 12 mois
<b>Critères Microbiologiques</b>	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

## FICHE TECHNIQUE

### HARICOTS ROUGES HVE<sup>1</sup> POCHE



#### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	454	5%	Glucides (g)	12	5%
Energie (kcal)	108		Dont sucres (g)	0,5	1%
Matières grasses (g)	0,6	1%	Fibres alimentaires (g)	7,4	
Dont acides gras saturés (g)	0,2	1%	Protéines (g)	9,6	19%
			Sel (g)	0,02	0%

\*pour 100 g de produit

\*\*Apports de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de référence 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 : À conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et à consommer dans les 3 jours.

#### MODE DE PREPARATION :

**à froid ou à chaud** : rincer avant utilisation

**à chaud** : 35 à 40 minutes four mixte 125°C à four chaud



#### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 1000 mm	Profond : 1200 mm	H : 1710 mm
Palette de 12 couches de 5 lots de 6		
Nombre de colis	Nombre de poches	Poids de la palette
60 /palette	360 /palette	970 à 1020 kg
GENCOD PRODUIT		3017800522127

#### 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 convient au tri sélectif.*



#### 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	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