

**PRODUIT : PF00188**

**EAN 13 : 3111950002239**

**Liste d'ingrédients : 100% Haricot coco blanc (Trace éventuelle de **gluten**)**

|  |   |   |                    |        |
|--|---|---|--------------------|--------|
| <b>Matières Premières</b>                          | Nom commercial  | Haricot coco blanc (Trace éventuelle de <b>gluten</b> )                                 |                    |        |
|  | Nom latin   | <i>Phaseolus vulgaris</i>   |                    |        |
|  | Origines  | Ethiopie, Chine, Canada, Ukraine  |                    |        |
| <b>Caractéristiques Moyennes du produit</b>        | Aspect  | Haricot de forme ronde  |                    |        |
|  | Couleur   | Blanc grisâtre  |                    |        |
|  | Humidité  | < 17%   |                    |        |
|  | Graines impropres à la consommation   | < 0.50%   |                    |        |
|  | Corps étrangers minéraux  | Absence   |                    |        |
|  | Corps étrangers végétaux / graines étrangères   | < 0.10%   |                    |        |
|  | Graines flétries  | < 0.20%   |                    |        |
|  | Graines germées   | < 0.10%   |                    |        |
|  | Corps étrangers métalliques   | Absence au-dessus des limites de détection : Ferreux 3mm – Non-ferreux 3mm – Inox : 3mm |                    |        |
|  | Insectes  | Absence   |                    |        |
|  | Aucune réclamation pour contamination par insecte ne sera prise en compte au-delà de deux mois après réception de la marchandise. |   |                    |        |
| Pesticides, métaux lourds, mycotoxines             | Conforme à la réglementation en vigueur   |   |                    |        |
| <b>Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g</b> | Valeur énergétique  | 296 kcal / 1249 KJ  | Fibres             | 18 g   |
|  | Protéines   | 21 g  | Sel                | 0.02 g |
|  | Glucides  | 40 g  | Sucres             | 2.2 g  |
|  | Lipides   | 1.8 g   | Acide gras saturés | 0.2g   |

**PROCESS DE FABRICATION**

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Conditionnement / Passage aux détecteurs à méaux / Stockage / Expédition

**CONDITIONNEMENT**

|                                 |                                   |   |  |  |
|---------------------------------|-----------------------------------|---|--|--|
| <b>Conditionnement unitaire</b> | Poids Net                         | 10Kg  |  |  |
|                                 | Spécifications                    | Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques. |  |  |
|                                 | Identification                    | Marquage thermotransfert sur les sacs de la Date de Durabilité Minimale et du numéro de lot.  |  |  |
| <b>Palettisation</b>            | Nombre UVC / colis                | 1   |  |  |
|                                 | Nombre de colis / couche          | 4   |  |  |
|                                 | Nombre de couches / palette       | 15  |  |  |
|                                 | Nombre de colis / palette         | 60  |  |  |
|                                 | Nombre UVC / palette              | 60  |  |  |
|                                 | Poids total de la palette         | 625 Kg  |  |  |
|                                 | Poids total des produits          | 600 Kg  |  |  |
|                                 | Hauteur de la palette             | 1.60m   |  |  |
| Support                         | Palette EUR en bois : 80 × 120 cm |   |  |  |
| Identification                  | Etiquette SSCC sur chaque palette |   |  |  |

|  |   |                                |
|--|---|--------------------------------|
|  | <b>FICHE TECHNIQUE</b><br><b>HARICOT COCO BLANC</b> | Version : B                    |
|  | <b>Marque : SABAROT</b>                             | Mise à jour le :<br>17/06/2024 |
|  |   | Page 2 sur 2                   |

| CONDITIONS DE CONSERVATION ET UTILISATION |  |
|---|--|
| <b>Durée et conditions de stockage</b>    | 36 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées.<br>Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.  |
| <b>Conditions de transport</b>            | Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.  |
| <b>Conseils d'utilisation</b>             | Compter 60 g de produits secs par personne. Laisser tremper une nuit.<br>Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau et cuire pendant une heure et 20 minutes. En autocuiseur dans une fois et demie leur volume d'eau pendant 35 minutes. |

| LISTES DES ALLERGENES PRESENT DANS LE PRODUIT (Liste conforme au règlement INCO 1169/2011 et ses mises à jour) |                         |                                      |
|--|-------------------------|--------------------------------------|
| Allergènes   | Présent dans le produit | Peut être présent à l'état de traces |
| Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.                               | NON                     | <b>OUI</b>                           |
| Crustacés et produits à base de crustacés.   | NON                     | NON                                  |
| Œufs et produits à base d'œufs.  | NON                     | NON                                  |
| Poissons et produits à base de poisson.  | NON                     | NON                                  |
| Arachides et produits à base d'arachides.  | NON                     | NON                                  |
| Soja et produits à base de soja.   | NON                     | NON                                  |
| Lait et produits laitiers (y compris lactose).   | NON                     | NON                                  |
| Fruits à coque et produits dérivés.  | NON                     | NON                                  |
| Moutarde et produits à base de moutarde.   | NON                     | NON                                  |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.   | NON                     | NON                                  |
| Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.   | NON                     | NON                                  |
| Céleri et produits à base de céleri.   | NON                     | NON                                  |
| Lupin et produits à base de lupin.   | NON                     | NON                                  |
| Mollusques et produits à base de mollusques.   | NON                     | NON                                  |

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisés. Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.