

PRODUIT PF00178

UVC EAN 13 : 3111950225201

Matières Premières	Nom commercial	Flageolets verts BIO		
	Nom latin	<i>Phaseolus vulgaris</i>		
	Composition	100% flageolets verts issus de l'agriculture biologique traces éventuelles de céréales contenant du gluten		
	Origine	France		
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect	Haricot de forme allongée		
	Couleur	Vert clair		
	Taux d'humidité	< 17 %		
	Graines impropres à la consommation	< 1 %		
	Corps étrangers, poussière, terre, végétaux, débris minéraux	< 0,25 %		
	Grains cassés	<1%		
	Grains blancs	<10%		
	Graines étrangères et débris végétaux	< 0,25 %		
	Non OGM, non ionisé, traces de gluten, Certifié BIO par ECOCERT			
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	302 kcal / 1270 Kj	Fibres	16.8 g
	Protéines	19.1 g	Sel	0.03 g
	Glucides	43.9 g	Sucres	1.92 g
	Lipides	1.78 g	Acide gras saturés	0.22 g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Tri / Conditionnement / passage au détecteur de métaux / Stockage

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	5 kg		
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.		
	Identification	Marquage par thermotransfert sur le sac		
Palettisation	Nombre UVC / colis	1		
	Nombre de couche /palette	10		
	Nombre de colis / couche	14		
	Nombre de colis / palette	140		
	Poids total de la palette	725 kg		
	Poids total des produits	700 kg		
	Hauteur de la palette	1.50m		
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm		
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film		
Poids Net	Selon commande			
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette.			
Durée et conditions de stockage		36 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.		
Conditions de transport		Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.		
Conseils d'utilisation		Compter 80 g de produits sec par personne. Laisser tremper une nuit. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau et cuire pendant une heure et demi. En autocuiseur dans une fois et demi leur volume d'eau pendant 40 minutes		

LISTES DES ALLERGENES (LISTE CONFORME A LA REGLEMENTATION EUROPEENNE 1169/2011 ET SES MISES A 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	oui
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.