

PRODUIT PF02205

EAN 13 3111952022051

Matières Premières	Nom usuel	Lingots blancs		
	Nom latin	<i>Phaseolus vulgaris alubia</i>		
	Origine	France, Argentine, Chine, Canada		
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect	Haricot de forme allongée		
	Couleur	Blanc crème		
	Taux d'humidité	<16 %		
	Graines impropres à la consommation	< 1 %		
	Corps étranger minéraux (Poussières, cailloux,..)	<0.1 %		
	Graines étrangères et débris végétaux	< 0,2 %		
	Graines tachées	< 1%		
	Graines cassées	<1%		
	Insectes, débris d'insectes	Absence		
	Pesticides, métaux lourds	Conforme à la législation en vigueur		
Non OGM, non ionisé, trace de gluten.				
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	302 kcal / 1270 Kj	Fibres	16.8g
	Protéines	19.1g	Sel	0.028g
	Glucides	43.9 g	Sucres	1.92g
	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	500g		
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.		
	Identification	Marquage thermo transfert sur les étiquettes des sacs		
Palettisation	Nombre UVC / colis	10		
	Nombre de colis/ couche	20		
	Nombre de couches / palette	8		
	Nombre de colis / palette	160		
	Nombre UVC/ palette	1600		
Durée et conditions de stockage	Poids total de la palette	825kg		
	Poids total des produits	800kg		
	Hauteur de la palette	1.40m		
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm		
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film		
Conseils d'utilisation	Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette.		
	30 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. - Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.			
Compter 60 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 demie leur volume d'eau pendant 40 minutes				

LISTE DES ALLERGENES (Liste conforme à la réglementation INCO 1169/2011 et ses mises à jours)		
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.

Fait à Chaspuzac, le 19/03/2019

par : ALLIGIER Marie

Responsable qualité céréales et légumes secs

