

<p>Groupe d'aucy/CGC</p> <p>Service Qualité D2L 56 500 LOCMINE</p>	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1> <div style="background-color: #92d050; padding: 5px; display: inline-block; margin-top: 10px;"> <h2>FLAGEOLETS VERTS EXTRA FINS, FINS</h2> </div>	<p>Référence : SQ/FV/615 Version : A Date : 16/05/2019</p>  <p>Page : 1/2</p>
------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Flageolets verts extra fins Flageolets verts fins					
	1/4	1/2M	4/4	5/1	37 cl	72 cl
Contenance	212 ml	425 ml	850 ml	4250ml	370 ml	720 ml
Poids Net Total	200 g	400 g	800 g	4000 g	330 g	660 g
Poids Net Égoutté	130 g	265 g	530 g	2655 g	215 g	420 g

Liste des Ingrédients	Flageolets verts, eau, sel, affermissant : chlorure de calcium (E509)
Campagne de Production	D'Août à fin Octobre
Code Emballeur	56251E

### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA \_ décision n°65 Conserves de Flageolets

Dénomination	Diamètre des perforations (sur graines crues)
Extra fins	8,4 mm
Fins	9,5 mm

Ce produit convient aux végétariens

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,7– 6,5 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

**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>	Liquide de couverture pouvant être trouble et visqueux, un faible sédiment est toléré, absence de débris de cosse, de toutes matières étrangères végétales ou minérales.
<b>Couleur</b>	Franche et caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité.
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et normale de flageolets frais, absence de toute odeur ou saveur étrangère.
<b>Texture</b>	Bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DDM</b>	Pour les boîtes : à consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds Pour les bocaux : à consommer de préférence avant la date figurant sur la capsule
<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> <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.

Groupe d'aucy/CGC

Service Qualité D2L  
56 500 LOCMINE

## FICHE TECHNIQUE

### FLAGEOLETS VERTS EXTRA FINS, FINS

Référence : SQ/FV/615

Version : A

Date : 16/05/2019



Page : 2/2

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	369	4%	Glucides (g)	12	5%
Energie (kcal)	88		Dont sucres (g)	0,3	0%
Matières grasses (g)	0,6	1%	Fibres alimentaires (g)	6,1	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	5,5	11%
			Sel (g)	0,58	10%

\*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** : « A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 2 jours. »

### 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.