

<p>Groupe d'aucy/CGC</p> <p>Service Qualité D2L</p> <p>56 500 LOCMINE</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>HARICOTS BLANCS</p>	<p>Référence : SQ/LS/696</p> <p>Version : A</p> <p>Date : 07/06/2019</p>  <p>Page : 1/2</p>
---	---	--

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Haricots blancs					
Format	1/4	1/2	4/4	5/1	37 cl	72 cl
Contenance	212 ml	425 ml	850 ml	4250 ml	370 ml	720 ml
Poids Net Total	200 g	400 g	800 g	4000 g	330 g	660 g
Poids Net Égoutté	125 g	250 g	500 g	2505 g	205 g	395 g

Liste des Ingrédients	Eau, haricots blancs, sel. Peut contenir des traces de <u>soja</u> .
Campagne de Production	Toute l'année
Code Emballeur	56251E

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°92 – Conserves de légumineuses sèches trempées

Haricots blancs : Conserves préparées à partir de graines sèches de variétés à graines blanches, réhydratées par trempage.

Ce produit convient aux végétariens

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,7 – 6,2 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes : Peut contenir des traces de soja.
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
Aspect	Liquide de couverture pouvant être trouble et visqueux ; la présence d'un faible sédiment dans le récipient est tolérée, absence de graines parasitées et de matières étrangères.
Couleur	Caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité.
Odeur/Saveur	Franche et normale, absence de toute odeur/saveur étrangère.
Texture	Bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	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
Durée de vie du produit	DDM : 4 ans
Critères Microbiologiques	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"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours. ▪ A 37°C pendant 7 jours. ▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique). 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

HARICOTS BLANCS

Référence : SQ/LS/696

Version : A

Date : 07/06/2019



Page : 2/2

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	379	5%	Glucides (g)	12	5%
Energie (kcal)	90		Dont sucres (g)	0,6	1%
Matières grasses (g)	0,7	1%	Fibres alimentaires (g)	5,5	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	6,2	12%
			Sel (g)	0,45	8%

*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.