

<p>Groupe d'aucy/CGC</p> <p>Service Qualité D2L 56 500 LOCMINE</p>	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; background-color: #92d050; display: inline-block;"> <h2>HARICOTS BLANCS</h2> <h3>VARIETE « PEA BEANS »</h3> </div>	<p>Référence : SQ/LS/697 Version : A Date : 11/06/2019</p>  <p>Page : 1/2</p>
--	--	--

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Haricots blancs	
Format	4/4	5/1
Contenance	850 ml	4250 ml
Poids Net Total	800 g	4000 g
Poids Net Égoutté	530 g	2655 g

Liste des Ingrédients	Eau, haricots blancs, sel. Peut contenir des traces de céréales contenant du <u>gluten</u> et 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 de *Phaseolus vulgaris* L., 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 céréales contenant du gluten et 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	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.
Durée de vie du produit	DDM : 4 ans
Critères Microbiologiques	<p>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.</p> <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). <p>Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés.</p>

<p>Groupe d'aucy/CGC</p> <p>Service Qualité D2L 56 500 LOCMINE</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <div style="border: 1px solid black; background-color: #92d050; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>HARICOTS BLANCS VARIETE « PEA BEANS »</p> </div>	<p>Référence : SQ/LS/697 Version : A Date : 11/06/2019</p>  <p>Page : 2/2</p>
--	--	--

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	375	4%	Glucides (g)	11	4%
Energie (kcal)	89		Dont sucres (g)	0,3	0%
Matières grasses (g)	0,7	1%	Fibres alimentaires (g)	6,7	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	6,0	12%
			Sel (g)	0,43	7%

*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.