

EUREDEN / CGC

Service Qualité E2L
56 500 LOCMINE

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS BLANCS TOMATE

Référence : SQ/LS/663

Version : F

Date : 09/01/2020



Page : 1/2

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Haricots blancs à la tomate		
Format	1/2	4/4	5/1
Contenance	425 ml	850 ml	4250 ml
Poids Net Total	400 g	800 g	4000 g
Poids Net Égoutté*	250 g	500 g	2505 g

Liste des Ingrédients	Eau, haricots blancs (45%), purée de tomates double concentrée (3.6%), sel, amidon modifié, oignon grillé en poudre, arôme naturel. Peut contenir des traces de soja.
Campagne de Production	Toute l'année
Code Emballeur	56251E

* Le poids net égoutté n'est pas obligatoire pour ce produit conformément à l'annexe IX, article 5 du règlement UE 1169/2011

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

Haricots blancs tomate : 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 – 6,1 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes :

OGM :

Ionisation :

Pesticides, métaux lourds :

Peut contenir des traces de soja.

Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	La sauce doit être cuisinée et présentée une certaine consistance, pouvant être visqueuse, absence de graines parasitées et de matières étrangères.
Couleur	Caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique du produit, 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	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.

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

EUREDEN / CGC

Service Qualité E2L
56 500 LOCMINE

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS BLANCS TOMATE

Référence : SQ/LS/663

Version : F

Date : 09/01/2020



Page : 2/2

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	347	4%	Glucides (g)	12	5%
Energie (kcal)	82		Dont sucres (g)	1,2	1%
Matières grasses (g)	0,5	1%	Fibres alimentaires (g)	5,1	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	4,9	10%
			Sel (g)	0,86	14%

*pour 100 g de produit

**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.