


<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; display: inline-block; background-color: #92d050;"> <h2>HARICOTS BLANCS TOMATE</h2> <p>« PEA BEANS »</p> </div>	<p>Référence : SQ/LS/664 Version : E Date : 12/12/2019</p>  <p>Page : 1/2</p>
--	---	--

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Haricots blancs à la tomate	
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 (47%), purée de tomates double concentrée (1,9%), sel, amidon modifié, arôme naturel. 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 tomate : Conserves préparées à partir de graines sèches de variétés à graines blanches, réhydratées par trempage.

Ce produit convient aux végétariens

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,2 – 6,0 (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	La sauce doit être cuisinée, elle doit présenter une certaine consistance et être aromatisée, absence de graines parasitées et de matières étrangères.
Couleur	Caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur étrangère.
Texture	Bonne tenue des graines qui ne doivent 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.

<p>Groupe d'aucy/CGC Service Qualité D2L 56 500 LOCMINE</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>HARICOTS BLANCS TOMATE « PEA BEANS »</p>	<p>Référence : SQ/LS/664 Version : E Date : 12/12/2019</p>  <p>Page : 2/2</p>
---	---	--

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	329	4%	Glucides (g)	11	4%
Energie (kcal)	78		Dont sucres (g)	1,0	1%
Matières grasses (g)	0,4	1%	Fibres alimentaires (g)	5,0	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	5,1	10%
			Sel (g)	0,80	13%

*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.