

<p>EUREDEN / d'aucy France</p> <p>Service Qualité E2L 56 500 LOCMINE</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>HARICOTS VERTS EXTRA FINS, TRES FINS ET FINS</p>	<p>Référence : SQ/HV/661 Version : B Date : 03/05/2021</p>  <p>Page : 1/2</p>
---	---	--

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Haricots verts extra fins Haricots verts très fins Haricots verts fins				
Format	1/2	4/4	3/1	5/1	72 cl
Contenance	425 ml	850 ml	2650 ml	4250 ml	720 ml
Poids Net Total	400 g	800 g	2495 g	4000 g	660 g
Poids Net Égoutté	220 g	440 g	1375 g	2210 g	345 g

Liste des Ingrédients	Haricots verts, eau, sel .
Campagne de Production	De fin Juillet à fin Septembre
Code Emballeur	56251E

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°89 – Conserves de haricots verts et de haricots beurre

Haricots verts : préparés à partir de filets incomplètement mûrs, éboutés, de certaines variétés de « *Phaseolus Vulgaris L* ».

Dénomination	Largeur maximale du filet
Haricots verts extra fins	6,5 mm
Haricots verts très fins	8 mm
Haricots verts fins	9 mm

Ce produit convient aux végétariens

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,0 – 5,9 (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
Aspect	Liquide de couverture de teinte claire et assez limpide, absence de matières étrangères.
Couleur	Franche et caractéristique, sensiblement uniforme.
Odeur/Saveur	Franche et normale, absence de toute saveur et odeur étrangère.
Texture	Filets tendres mais gardant une bonne tenue.

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.

HARICOTS VERTS EXTRA FINS, TRES FINS ET FINS



DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	117	1%	Glucides (g)	3,0	1%
Energie (kcal)	28		Dont sucres (g)	0,5	1%
Matières grasses (g)	0,3	0%	Fibres alimentaires (g)	3,2	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	1,7	3%
			Sel (g)	0,55	9%

*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.