

<p><b>EUREDEN / CGC</b></p> <p>Service Qualité E2L 56 500 LOCMINE</p>	<p><b>FICHE TECHNIQUE</b></p> <p><b>HARICOTS ROUGES</b></p>	<p>Référence : SQ/LS/692 Version : C Date : 16/12/2020</p>  <p>Page : 1/2</p>
---	---	--

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Haricots rouges			
Format	1/4	1/2M	4/4	5/1
Contenance	212 ml	425 ml	850 ml	4250 ml
Poids Net Total	200 g	400 g	800 g	4000 g
Poids Net Égoutté	125 g	250 g	500 g	2505 g

Liste des Ingrédients	Eau, haricots rouges, sel. Peut contenir des traces de soja
Campagne de Production	Toute l'année
Code Emballeur	56251E

### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

**Haricots rouges** : Conserves préparées à partir de graines sèches de haricots rouges de *Phaseolus vulgaris L.*, réhydratées par trempage.

**Ce produit convient aux végétariens**

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,6 – 6,4 (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
<b>Aspect</b>	Liquide de couverture pouvant être trouble et visqueux, la présence d'un sédiment est tolérée, absence de graines parasitées et de matières étrangères.
<b>Couleur</b>	Franche et caractéristique, mais pouvant manquer d'uniformité.
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et normale, absence de toute saveur et odeur étrangère.
<b>Texture</b>	Bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DDM</b>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.
<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 4 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	<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"> <li>▪ Température ambiante pendant 7 jours.</li> <li>▪ A 37°C pendant 7 jours.</li> <li>▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).</li> </ul> <p>Absence de bombage et de variation de pH &lt; 0,5 unités entre les 3 récipients incubés.</p>

EUREDEN / CGC

Service Qualité E2L  
56 500 LOCMINE

## FICHE TECHNIQUE

### HARICOTS ROUGES

Référence : SQ/LS/692

Version : C

Date : 16/12/2020



Page : 2/2

#### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	406	5%	Glucides (g)	12	5%
Energie (kcal)	97		Dont sucres (g)	0,5	1%
Matières grasses (g)	0,7	1%	Fibres alimentaires (g)	6,5	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	7,2	14%
			Sel (g)	0,44	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.