

	<b>Flageolets verts fins CE2 - VALFRAY</b>		Version n°
	Date d'extraction :	2025-06-03 13:37:55	001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03435640001488	8267	CMC2_RFL393	Flageolets verts fins
Origine culture et récolte	France		
Origine transformation	France		
Définition produit	Flageolets verts en conserves, préparés à partir de graines vertes fraîches ou surgelées de certaines variétés de "Phaseolus vulgaris L".		
Liste des ingrédients	Flageolets verts, eau, sel		
Date de durabilité minimale	48 mois		
FORMAT	Capacité (ml)	POIDS NET (g)	POIDS NET EGOUTTE (g)
5/1 FER MOYEN BLANC	4250 mL	4000 g	2655 g
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'emballage : Fer et vernis de protection à usage alimentaire.		
Conditions d'utilisation et de manutention	Essuyer le couvercle avant ouverture. Évitez d'utiliser des conserves endommagées.		

Allergènes Majeurs ( Selon le Règlement européen 1169/2011/CE )	
	A : Absence E : Exempté P : Présence T : Traces
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait	A
Fruits à coque, et produits à base de ces fruits amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland	A
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A
Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO2	A
Lupin	A
Mollusques et produits à base de mollusques	A

Régimes alimentaires	Oui	Non
Ce produit convient au régime ovo-lacto-végétarien	X	
Ce produit convient au régime végétalien	X	
Ce produit convient au régime végétarien strict	X	

Composition nutritionnelle		
	En moyenne Pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie kJ	395	
Energie kcal	94	
Matières grasses (g)	0.6	
- Dont acides gras saturés (g)	0.1	
Glucides (g)	14	
- Dont sucres (g)	<0.5	
Fibre (g)	6.2	Riche en fibres
Protéines (g)	5.0	
Sel (g)	0.61	
Vitamin B9 (µg) - %AQR	45.8 - 23%	Source de Vitamine B9
Sodium (mg)	0.244	

(1) Apports Quotidiens de référence

(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)	Oui
Garantie non ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui

Données de fabrication	
Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Calibrage, Blanchiment, Emboîtement, Jutage, Sertissage/Marquage, Stérilisation, Stockage, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition	
Conservation avant ouverture	A conserver à température ambiante

<b>Conservation après ouverture</b>	Conservez au réfrigérateur à 4°C maximum dans un récipient alimentaire propre et fermé, et consommez dans un délai maximum de 48h.
-------------------------------------	--

<b>Caractéristiques organoleptiques</b>		
---	--	--

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
Flageolets de couleur franche caractéristique des variétés utilisées mais pouvant manquer d'uniformité ; additionnés d'un liquide de couverture pouvant être trouble et visqueux, un faible sédiment est toléré.	Bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie.	Franches et caractéristiques, absence de toute saveur ou odeur étrangère.

<b>Caractéristiques microbiologiques</b>
--

Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408
--

<b>Composition / Coupe / Calibre</b>			
--------------------------------------	--	--	--

Composants	Coupe/calibre	% Mis en œuvre moyen	Origine(s) composant selon nos approvisionnements
Flageolets	Fins, 9.5mm (les perforations sont celles au travers desquelles les graines crues doivent passer)	100	

<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>		
---	--	--

pH du jus en sortie stérilisation	5.6 à 6.0 (valeurs indicatives)	
Défauts	Cible	Tolérances
Graines défectueuses (graines tachées (graines présentant des taches foncées de dimension supérieure à 2 mm), brunes, jaunes, germées)	≤ 5 % poids net égoutté	≤ 7,5 % poids net égoutté
Matières étrangères végétales	≤ 0,5 % poids net égoutté	≤ 0,75 % poids net égoutté
Dont Morelles (en nombre par kg de produit égoutté)	≤ 2 nb / kg de produit égoutté	≤ 2 nb / kg de produit égoutté

<b>Raison Sociale du Vendeur</b>
----------------------------------

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 Renescure FRANCE
---