

	Flageolets verts extra fins CE2 - VALFRAY		Version n°
	Date d'extraction :	2025-06-03 13:37:09	002

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03435640001693	8722	CMC2_RFL193	Flageolets verts extra fins.
Origine culture et récolte	France		
Origine transformation	France		
Définition produit	Les conserves de flageolets verts, appertisées en boîtes ou bocaux, sont préparées à partir de graines fraîches vertes, 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		

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

Composition nutritionnelle		
	En moyenne Pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie kJ	293	
Energie kcal	70	
Matières grasses (g)	0.7	
- Dont acides gras saturés (g)	0.1	
Glucides (g)	11	
- Dont sucres (g)	<0.5	
Fibre (g)	4.0	
Protéines (g)	2.8	

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

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

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	
Conservation avant ouverture	A conserver à température ambiante.
Conservation après ouverture	Après ouverture, conservez au réfrigérateur à 4°C maximum, dans un récipient alimentaire propre et fermé et consommez dans un délai maximum de 48h.

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
Couleur franche caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité Flageolets 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.	Saveur et odeur franches et normales de flageolets frais, absence de toute saveur ou odeur étrangère.

Caractéristiques microbiologiques

Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Composition / Coupe / Calibre

Composants	Coupe/calibre	% Mis en œuvre moyen	Origine(s) composant selon nos approvisionnements
Flageolets verts	Est admise dans les conserves de		

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	du jus après 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

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 Renescure FRANCE