


| | | | |
|---|---|---------------------|------------|
|  | Haricots blancs préparés - VALFRAY | | Version n° |
| | Date d'extraction : | 2025-06-03 13:39:57 | 001 |

| GTIN | Code court JDE | Code recette | Dénomination légale |
|---|---|---------------|--------------------------|
| 03435640001778 | 8729 | CMC2_RHG931 | Haricots blancs préparés |
| Origine transformation | France | | |
| Définition produit | Haricots blancs appertisés, préparés à partir de graines sèches blanches réhydratées de "Phaseolus vulgaris L". | | |
| Liste des ingrédients | Eau, haricots blancs secs trempés, sel, arômes naturels | | |
| 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 | 2505 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 | 420 | |
| Energie kcal | 100 | |
| Matières grasses (g) | 0.5 | |
| - Dont acides gras saturés (g) | 0.1 | |
| Glucides (g) | 14 | |
| - Dont sucres (g) | 0.6 | |
| Fibre (g) | 5.5 | Source de fibres |
| Protéines (g) | 7.0 | |
| Sel (g) | 0.46 | |
| Vitamin B9 (µg) - %AQR | 44 - 22% | Source de Vitamine B9 |
| Sodium (mg) | 0.184 | |

(1) Apports Quotidiens de référence

(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 |
| | | |

| | | |
|--|--|---|
| Haricots de couleur caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité ; avec un liquide de couverture pouvant être trouble et visqueux ; la présence d'un 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. |
|--|--|---|

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 |
|--------------------------|---------------|----------------------|---|
| HARICOTS BLANCS PREPARES | | | |

Caractéristiques physico-chimiques

| pH du jus en sortie stérilisation | 5,6 à 6,0(valeurs indicatives) | |
|--|--------------------------------|----------------------------|
| Défauts | Cible | Tolérances |
| Graines de couleur différente | ≤ 10 % poids net égoutté | ≤ 15 % poids net égoutté |
| Graines parasitées | Absence | Absence |
| Matières étrangères minérales (graviers, sables...) | Absence | Absence |
| Graines défectueuses (définition : graines tachées (tache sombre > 2 mm), brunes, germées (germe apparent dépassant du cotylédon)) | ≤ 5 % poids net égoutté | ≤ 7,5 % poids net égoutté |
| Matières étrangères végétales | ≤ 0,5 % poids net égoutté | ≤ 0,75 % poids net égoutté |

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 Renescure FRANCE