


| | | | |
|---|---------------------|---------------------|------------|
|  | | | Version n° |
| | Date d'extraction : | 2025-06-03 13:54:50 | 001 |

| GTIN | Code court JDE | Code recette | Dénomination légale |
|--|--|---------------|---------------------------|
| 03435649863469 | 147961 | CMC2_RHB291 | Haricots beurre très fins |
| Origine transformation | France | | |
| Définition produit | Haricots beurre en conserves, préparés à partir de gousses (ou filets), incomplètement mûres, éboutées, de certaines variétés de "Phaseolus vulgaris L" ou de « Phaseolus multiflorus LMK ». | | |
| Liste des ingrédients | Haricots beurre, eau, sel | | |
| Date de durabilité minimale | 48 mois | | |
| FORMAT | Capacité (ml) | POIDS NET (g) | POIDS NET EGOUTTE (g) |
| 4/4 FER MOYEN BLANC OF | 850 mL | 800 g | 440 g |
| Conditionné sous atmosphère protectrice | Non | | |
| Information emballage | Matériaux d'emballage : Fer, 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 | |
|--|--|
| | 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 | 90 | |
| Energie kcal | 21 | |
| Matières grasses (g) | 0.2 | |
| - Dont acides gras saturés (g) | 0.1 | |
| Glucides (g) | 2.1 | |
| - Dont sucres (g) | 0.8 | |
| Fibre (g) | 2.4 | |
| Protéines (g) | 1.6 | |
| Sel (g) | 0.68 | |
| Sodium (mg) | 272 | |

(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

| | |
|--|--|
| Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe/Calibrage, Blanchiment, Emboîtement, Jutage, Sertissage/Marquage, Stérilisation, Stockage, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition | |
| Conservation avant ouverture | A conserver à température ambiante. |
| Conservation 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 beurre de couleur normale caractéristique ; additionnés d'un liquide de couverture de teinte claire et limpide. | Filets tendres mais gardant une bonne tenue. | Franches et caractéristiques, absence de toute saveur ou odeur étrangère. |

Caractéristiques microbiologiques

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

Caractéristiques physico-chimiques

| pH du jus en sortie stérilisation | 5.1 à 5.8 (valeurs indicatives) | |
|--|---------------------------------|---------------------------|
| Défauts | Cible | Tolérances |
| A – Filets filandreux (définition : un haricot est reconnu filandreux si l'un des fils encadrant les filets résiste à la traction) | ≤ 3 % poids net égoutté | ≤ 4,5 % poids net égoutté |
| B – Filets non éboutés (définition : haricots dont l'attache est encore présente – ne sont pas considérés comme filets non éboutés, les haricots dont reste seule la protubérance où était fixé le pédoncule) | ≤ 3 % poids net égoutté | ≤ 4,5 % poids net égoutté |
| C – Filets défectueux (définition : haricots qui comportent des filets rouillés, tachés (taches de diamètre supérieur à 5 mm), piqués, parcheminés (c'est-à-dire dont le parchemin présente un développement sensible à l'examen organoleptique, altérant la valeur de consommation)) | ≤ 3 % poids net égoutté | ≤ 4,5 % poids net égoutté |
| D - Morceaux de haricots (définition : morceaux de haricots dont la longueur est inférieure à 20mm) | ≤ 3 % poids net égoutté | ≤ 4,5 % poids net égoutté |
| E – Débris végétaux (définition : parties de la plante (haricot) et matières végétales étrangères inoffensives) | ≤ 3 % poids net égoutté | ≤ 4,5 % poids net égoutté |
| Cumul défauts A+B+C+D+E | ≤ 10 % poids net égoutté | ≤ 10 % poids net égoutté |
| Hors calibre (largeur du filet > 8mm mesurée entre les 2 lignes de suture au pied à coulisse) | ≤ 8 % poids net égoutté | ≤ 12 % poids net égoutté |