


|   |                     |                     |            |
|---|---------------------|---------------------|------------|
|  |                     |                     | Version n° |
|   | Date d'extraction : | 2025-06-03 13:55:21 | 001        |

|   |   |               |                       |
|---|---|---------------|-----------------------|
| GTIN                                    | Code court JDE  | Code recette  | Dénomination légale   |
| 03435649863490                          | 147963  | CMC2_RHR997   | HARICOTS ROUGES       |
| Origine transformation                  | France  |               |                       |
| Définition produit                      | Haricots rouges appertisés, préparés à partir de graines sèches rouges et réhydratées de "Phaseolus vulgaris L.". |               |                       |
| Liste des ingrédients                   | Eau, haricots rouges secs trempés, sucre, 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         | 500 g                 |
| Conditionné sous atmosphère protectrice | Non   |               |                       |

| Allergènes Majeurs<br>( Selon le Règlement européen 1169/2011/CE )  |   |
|---|---|
|   | A :<br>Absence<br>E :<br>Exempté<br>P :<br>Présence<br>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   | T   |
| 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<br>Pour 100g de<br>produit égoutté | Allégations nutritionnelles<br>autorisées (2) |
| Energie kJ                     | 501   |   |
| Energie kcal                   | 119   |   |
| Matières grasses (g)           | 0.7   |   |
| - Dont acides gras saturés (g) | 0.2   |   |
| Glucides (g)                   | 17  |   |
| - Dont sucres (g)              | 0.5   |   |
| Fibre (g)                      | 5.9   | Source de fibres                              |
| Protéines (g)                  | 8.2   |   |
| Sel (g)                        | 0.56  |   |
| Vitamin B9 (µg) - %AQR         | 45.2 - 23%                                    | Source de Vitamine B9                         |

(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 |

réceptif alimentaire propre et fermé, et consommez dans un délai maximum de 48h

### Caractéristiques organoleptiques

| Aspect   | Texture  | Saveur/ Odeur   |
|--|--|---|
| Haricots de couleur rouge, 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 tolérée. | Bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie. | Franches et normales, 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 | 5,5 à 5,9(valeurs indicatives) |                            |
|-----------------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Défauts                           | Cible                          | Tolérances                 |
| Corps étranger                    |                                | Absence                    |
| Matières étrangères végétales     | ≤ 0,5 % poids net égoutté      | ≤ 0,75 % poids net égoutté |