

	Haricots blancs préparés - AVRIL		Version n°
	Date d'extraction :	2025-06-03 13:53:36	001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03464130002735	4460	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)
4/4 FER MOYEN BLANC OF	850 mL	800 g	500 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

réceptif 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