

PRODUIT PN00016

UVC EAN 13 : 3547110000058

Matières Premières	Nom usuel	Haricots Tarbais		
	Nom latin	<i>Phaseolus vulgaris</i>		
	Composition	100% haricots tarbais		
	Pays de fabrication	France		
	Origine	Zone IGP de Tarbes		
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect	Haricot en forme de rectangle arrondi		
	Couleur	Blanc grisâtre		
	Taux d'humidité	<17 %		
	Graines impropres à la consommation	< 1 %		
	Corps étrangers, poussière, débris minéraux	< 0,25 %		
	Graines étrangères et débris végétaux	< 0,25 %		
	Corps étrangers métalliques	Absence		
	Pierres	Absence		
	Graines ridées	< 2%		
	Remarques	Label IGP et Label rouge		
	Non OGM, non ionisé			
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	303 Kcal / 1275 Kj	Fibres	21 g
	Protéines	20 g	Sel	<0.01 g
	Glucides	40 g	Sucres	3.9 g
	Lipides	2g	Acide gras saturés	0.4g
	Pesticides	Conforme à la législation en vigueur		

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	1Kg		
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.		
	Identification	Marquage thermotransfert sur les étiquettes des sacs.		
Palettisation	Nombre Uvc / colis	10		
	Nombre de colis / couche	8		
	Nombre de couches / palette	8		
	Nombre de colis / palette	64		
	Nombre de uvc / palette	640		
	Poids total de la palette	275kg		
	Poids total des produits	250kg		
Durée et conditions de stockage	Hauteur de la palette	1.50m		
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm		
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 160 cm Protection par film		
	Poids Net	Selon commande		
	Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette.		
Conditions de transport		30 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.		
Conseils d'utilisation		Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.		
Délais de livraison		Compter 60 g de produits sec par personne. Laisser tremper une nuit. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau et cuire pendant une heure et 30 minutes. En autocuiseur dans une fois et demie leur volume d'eau pendant 35 minutes		

LISTE DES ALLERGENES LISTE CONFORME A LA REGLEMENTATION INCO 1169/2011 ET SES MISES A JOUR

Allergènes	Présent dans le produit	Peut être présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	non	non
Crustacés et produits à base de crustacés.	non	non
Œufs et produits à base d'œufs.	non	non
Poissons et produits à base de poisson.	non	non
Arachides et produits à base d'arachides.	non	non
Soja et produits à base de soja.	non	non
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	non	non
Fruits à coque et produits dérivés.	non	non
Moutarde et produits à base de moutarde	non	non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	non	non
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	non	non
Céleri et produits à base de céleri.	non	non
Lupin et produits à base de lupin	non	non
Mollusques et produits à base de mollusques	non	non

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisés. Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Fait à Chaspuzac, le 21/06/2018

par :

Marie Alligier

Responsable qualité céréales et légumes secs.

