

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-7
	Dénomination : haricot blanc boîte 5/1 - CODE 000345 (2HA004) Origine : Espagne (lieu de dernière transformation) Marque : JYRELA	Diffusion : non contrôlée Version : f-INCO Mise à jour : 19/11/2014 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	conserves de haricots blancs obtenues à partir de légumineuses sèches (humidité < 14%), saines et dépourvues de matière étrangère et/ou d'insecte, soumises à des phases successives d'hydratation, de lavage, de blanchiment, de refroidissement et enfin de tri (séparation des restes de peaux, des matières végétales externes et des haricots défectueux). Les haricots sont conditionnés dans des boîtes hermétiques avec addition de liquide de couverture , puis stérilisation pour assurer la conservation.		
Dénomination légale	haricots sec trempés, haricots blancs		
Nomenclature douanière	20 05 59 00 00 01 H		
Décision CTCPA	Décision n°92 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de légumineuses séchées		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 03512 5 GTIN colis : 1 35 74980 03512 2 GTIN palette : 5 35 74980 03512 0		
Composition et origines	haricot blanc <i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Ethiopie, Espagne, Canada	61,10%
	eau	Espagne	38,34%
	sel	Espagne	0,5 +/- 0,1%
	antioxygène : EDTA E385	Espagne	0,016 +/- 0,01%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine [batata]	0,04 +/- 0,01%
Contenance	4250 mL		
DLUO	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DLUO après ouverture	2 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	Selon le règlement 1169/2011 UE : Haricots blancs secs trempés, eau, sel, antioxygène : E385, acidifiant : E330.		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	caractéristique des variétés utilisées et pouvant manquer d'uniformité		
Saveur	franche et normale ; absence de toute saveur étrangère		
Odeur	franche et normale ; absence de toute odeur étrangère		
Aspect	bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	Minimum	Moyenne	Maximum
Poids Net (g)	4100		
Poids Net Egoutté (g)	2505		
Calibre – Métrologie	uniformité de taille : 1,5		
pH	5,0		6,0
DEFAUTS			
Matières étrangères	absence		
Matières étrangères végétales	<0,5% PNE		
Impuretés minérales	absence		
Défauts produit	Défaut de couleur < 10% PNE Graines tâchées (tâches > 2mm), brunes ou germées < 5% PNE		
Autres défauts	fréquence des défauts : 1 / lot		
CONTAMINANTS			
Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)		
OGM	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE		Document : FT1fll-7
	Dénomination : haricot blanc boîte 5/1 - CODE 000345 (2HA004)	Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Diffusion : non contrôlée
	Marque : JYRELA		Version : f-INCO Mise à jour : 19/11/2014 Page : 2 sur 2

Allergènes présents	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07)
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	Stable après incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402		
Flore	flore aérobie mésophile : absence / g flore anaérobie mésophile : absence / g flore aérobie thermophile : absence / g flore anaérobie thermophile : absence / g		
Levures	absence / g	Moisissures	absence / g
Lactobacilles	lactobacilles < 100 UFC / g ; listeria monocytogenes : absence / 25 g		

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine	valeurs nutritionnelles	Table de valeur CIQUAL	
Protéines (en g)	7,3	Fibres (en g)	6,82
Glucides (en g)	11,8	Sel (en g)	1,01
Dont sucres (en g)	0,29	Energie en kJ	397,0
Matières grasses (en g)	0,5	Energie en kcal	94,3
Dont acide gras saturés (en g)	0,08		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc, vernis intérieur porcelaine	4,100	2,505	4,400	153	153	246
Colis	barquette carton + thermorétractable	12,30	7,52	14,00	470	160	245
Palette	bois	677	413	795	1200	800	1380

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
3	11	5	55
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	☒ Oui ☐ Non	33	165

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "E AL hh:mm jj mm aaaa TA" R : année de production (E = 2011 - CTCPA) ; AL : code produit (haricot blanc) ; hh:mm : heure du marquage ; jjmmaaaa : DLUO ; TA : code usine
Mode d'identification de la DLUO sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle." Jet d'encre sur la boîte : "jjmmaaaa" [fin de jour]
Mode d'identification d'un lot sur le colis	absence
Mode d'identification de la DLUO sur le colis	absence

Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.
La société SEPAL ne pourra être tenue responsable d'éventuelles modifications de ces données.