

 <p>SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €</p>	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : haricot vert extra fin boîte 4/4 - OF - (CODE 1377 - 2HAPR019) Origine : France (lieu de dernière transformation) Marque : AVRIL	Version : d Mise à jour : 28/09/2021 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	Haricots verts en conserves, préparés à partir de gousses (ou filets), incomplètement mûres, éboutées, de certaines variétés de <i>Phaseolus vulgaris L</i> ou de <i>Phaseolus multiflorus LMK</i> . Produit appertisé.		
Dénomination légale	haricots verts extra-fins		
Nomenclature Douanière	20 05 59 00		
Décision CTCPA	Décision n°89 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de haricots verts et de haricots beurre		
Gencod	GTIN UVC : 3 464130 00268 1 GTIN colis : 0 34 35640 00383 3 GTIN palette : 0 34 35649 84268 6		
Composition et origines	Haricots verts <i>Phaseolus vulgaris L</i> ou <i>Phaseolus multiflorus LMK</i> .	France, Pays-Bas	55,4%
	eau	France	44%
	sel	UE	0,6%
Contenance	850 mL		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	à consommer dans un délai maximum de 48 heures et conservez au réfrigérateur à 4°C maximum dans un récipient alimentaire propre et fermé		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : haricots verts, eau, sel		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	Haricots de couleur verte normale, caractéristique. Liquide de couverture de teinte claire et limpide.		
Saveur	franche et caractéristique, absence de toute saveur étrangère		
Odeur	franche et caractéristique, absence de toute odeur étrangère		
Aspect	Haricots présentés entiers, filets tendres mais gardant une bonne tenue. Absence de graines nettement formées.		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	800		
Poids Net Egoutté (g)	440		
Calibre – Métrologie	largeur du filet ≤ 6,5 mm mesurée entre les 2 lignes de suture au pied à coulisse		
pH	pH du jus en sortie de stérilisation : 5,3		5,8
DEFAUTS			
Défauts produit	A : filets filandreux (un des fils encadrant les filets résiste à la traction) ≤ 2% PNE (tolérance ≤ 3% du PNE) ; B : filets non éboutés (attache encore présente) ≤ 3% PNE (tolérance ≤ 4,5% du PNE) ; C : filets défectueux (rouillés, tachés (diamètre > 5mm), piqués, parcheminés) ≤ 3% PNE (tolérance ≤ 4,5% du PNE)		
Matière étrangères	absence		
Matière étrangères végétales	E : débris végétaux ≤ 1% du PNE (tolérance ≤ 1,5% du PNE)		
Défaut process	D : morceaux longueur < à 20 mm ≤ 3% PNE (tolérance ≤ 4,5% du PNE)		
Autres défauts	cumul défauts A + B + C + D + E ≤ 8% du PNE		
CONTAMINANTS			
Ionisation	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) (et toutes ses versions ultérieures)		
OGM	<i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – 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) (et toutes ses versions ultérieures)		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9
	Dénomination : haricot vert extra fin boîte 4/4 - OF - (CODE 1377 - 2HAPR019) Origine : France <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : AVRIL	Diffusion : non contrôlée Version : d Mise à jour : 28/09/2021 Page : 2 sur 2

Allergènes présents	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11) (et toutes ses versions ultérieures)
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 pendant 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-408
------------------	--

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Matières grasses (en g)	<0,5	Protéines (en g)	1,4
Dont acides gras saturés (en g)	< 0,1	Sel (en g)	0,62
Glucides (en g)	2,7	Energie en kJ	107,0
Dont sucres (en g)	0,5	Energie en kcal	26,0
Fibres (en g)	2,4		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte	0,800	0,440	1,000	99	99	118
Colis	barquette carton + thermorétractable	9,6	5,28	12	415	310	119
Palette	bois	691,2	380,16	890	1200	800	1600

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
12	6	12	72
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	72	864

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur l'un des fonds de la boîte : "La 123 047 26 hh:mm" L : lot ; a : année de production ; 123 : quantième de production ; 047 : code usine ; 26 : code ligne ; hh:mm : heure de production
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	jet d'encre sur l'un des fonds de la boîte : "jj/mm/aa"

*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.*