

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS VERTS CUISINES



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Haricots verts très fins coupés à la tomate et aux oignons	
Code produit	Boite blanche	1634	
	JDE	2000672	
Format		5/1	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Poids Net Égoutté		2295 g	
Liste des Ingrédients		Eau, haricots verts coupés, tomates en dés, oignons émincés, sel.	
Campagne de Production		De fin Juillet à fin Septembre	
Origine	Légume	France	
	Fabrication / départements	France	29/45/56



NOMBRE DE PORTIONS	15	Adultes
	23	Enfants



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

La fabrication de ce produit doit satisfaire aux dispositions générales du C.T.C.P.A.

Haricots verts coupés : Haricots verts très fins coupés à 4 cm et de largeur maximale du filet : 8 mm.

Tomates en dés : Tomates coupées en dés de 15x15 mm

Oignons : Oignons émincés

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	4,8 – 5,5 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes :

Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.

OGM :

Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

Ionisation :

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Pesticides, métaux lourds :

Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	Liquide de couverture limpide, ingrédients en bon état, absence de matières étrangères.
Couleur	Franche et caractéristique de chacun des constituants.
Odeur/Saveur	Franche et normale, absence de toute odeur ou saveur étrangère
Texture	Bonne tenue de chacun des légumes.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
Durée de vie du produit	DDM : 4 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours ▪ A 37°C pendant 7 jours ▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique). Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS VERTS CUISINES



DECLARATION NUTRITIONNELLE:

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	119	1%	Glucides (g)	3,4	1%
Energie (kcal)	28		Dont sucres (g)	0,8	1%
Matières Grasses (g)	0,2	0%	Fibres alimentaires (g)	3,1	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	1,7	3%
			Sel (g)	0,76	13%

*pour 100 g de produit égoutté

**Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ **Après ouverture** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).
 - Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.

PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,40 m
Palette de 5 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
55/palette	165/palette	750 à 800 kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 157 213



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit. Cette vignette est décollable et repositionnable.

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

TRI SELECTIF :



L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.

RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
120	120	100	100	150	150

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum