



Service Qualité D2L
56 550 LOCMINE

Référence : SQ/HV/622 -Version : C
Date : 02/05/13

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS BEURRE EXTRA FINS, CUEILLIS MAINS ET RANGES EN FAGOTS



Page : 1/2

D'aucy est engagé dans une agriculture positive et une démarche de développement durable.
Pour en savoir plus, télécharger notre plaquette « la culture positive » sur www.daucyfoodservices.com.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Haricots beurre extra fins*
Format	2/1
Contenance	1950 ml
Poids Net Total	1835 g
Poids Net Égoutté	1010 g
Liste des Ingrédients	Haricots beurre (liées par du raphia naturel), eau, sel
Campagne de Production	Fin Novembre à Février
Code Emballeur	56251E
Origine matière première	Madagascar

NOMBRE DE FAGOTS
22/23

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°89 – Conserves de haricots verts et de haricots beurre

Haricots beurre extra fins : Haricots beurre de largeur maximale du filet : 6,5 mm.

Ce produit convient aux végétariens : Ne contient aucun ingrédient d'origine animale

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	4,8 – 5,4
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 et de teinte claire, filets en bon état, absence de matières étrangères.
Couleur	Caractéristique, normale et sensiblement uniforme.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur étrangère.
Texture	Filets tendres gardant une bonne tenue.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DLUO	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
Durée de vie du produit	DLUO : 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 boîtes incubées.



Service Qualité D2L
56 550 LOCMINE
Référence : SQ/HV/622 -Version : C
Date : 02/05/13

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS BEURRE EXTRA FINS, CUEILLIS MAINS ET RANGES EN FAGOTS



Page : 2/2

VALEURS NUTRITIONNELLES :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	104	1%	Glucides (g)	2,8	1%
Energie (kcal)	25		Dont sucres (g)	0,5	1%
Matières Grasses (g)	0,2	0%	Fibres alimentaires (g)	2,7	11%
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	1,6	3%
			Sel (g)	0,78	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 : 0.80m	Profond : 1.20 m	H : 1.32 m
Palette de couches de lots de		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
110/ palette	330/ palette	690 Kg
GENCOD PRODUIT		3017800157220

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