



Haricots verts extra-fins - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0003

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680629355	8518	CFS1_CHV101	Haricots verts extra-fins appertisés
Origine culture et récolte	France		
Origine transformation	France		
Définition produit	Les haricots verts sont préparés à partir de gousses vertes incomplètement mûres de certaines variétés de Phaseolus vulgaris L ou de Phaseolus multiflorus L.M.K.		
Liste des ingrédients	Eau, haricots verts, sel		
Date de durabilité minimale	36 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 SACHET FRAICHEUR	-	3900	1700
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Polyester/Aluminium/Polyamide orienté/Polypropylène (en contact avec le légume)		
Conditions d'utilisation et de manutention	Voir recommandation au dos du sachet		

Allergènes Majeurs (selon le Règlement européen 1169/2011/CE)	
	A : Absence P : Présence T : Traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait, produits laitiers et produits à base de lait	A
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	A
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO ₂	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusques et produits à base de mollusques	A

Composition nutritionnelle		
	En moyenne pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie (kJ)	123	Riche en fibres
Energie (kcal)	30	
Matières Grasses (g)	0,3	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	3,4	
Dont sucres (g)	0,7	
Fibres alimentaires (g)	3,2	
Protéines (g)	1,7	
Sel (g)	0,66	

(1) Apports Quotidiens de référence
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Régimes alimentaires	Oui	Non
Ce produit convient au régime ovo-lacto-végétarien	X	
Ce produit convient au régime végétarien strict	X	
Ce produit convient au régime végétalien	X	

Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)	Oui
Garantie non ionisée (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui

Données de fabrication	
Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Calibrage, Blanchiment, Ensachage, Jutage, Soudure/Marquage, Stérilisation, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition	
Conservation avant ouverture	A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage à température ambiante.



Haricots verts extra-fins - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0003

Conservation après ouverture

Nos produits sont à consommer dans un délai maximum de 3 jours après ouverture, à une température comprise entre 0 et +3°C à condition que le produit soit stocké dans un récipient propre et fermé et qu'il ait été manipulé dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
Couleur vert plus ou moins foncé, homogène. Bonne tenue, pas de gousse ouverte	Ferme, non filandreuse	Normale et caractéristique du haricot vert

Caractéristiques microbiologiques

Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Composition / Coupe / Calibre

Légumes	Coupe/calibre	% Mis en œuvre Objectif à respecter sur 10 emballages	Origine(s) composant selon nos approvisionnements
Haricots verts extra-fins	<=6,5mm mesuré au pied à coulisse sur la plus grande largeur, suture à suture. Tolérance	100	France

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	5.1 à 6.0
Défauts selon Décision n°89 du CTCPA concernant les Haricots verts et Haricots beurre	Cible
Haricot filandreux : un haricot est reconnu filandreux si l'un de ses fils encadrant les filets résiste à la traction	<=2% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté.
Filet défectueux : sont réputés défectueux, les haricots verts qui comportent des filets rouillés, tachés (tache de diamètre > 5mm), piqués, parcheminés (c'est-à-dire dont le parchemin présente un développement sensible à l'examen organoleptique, altérant la valeur de consommation)	<=3% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté.
Débris végétaux : sont considérés comme débris végétaux les parties de la plante et les matières végétales étrangères inoffensives	<=1% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté.
Morceau de haricots : Morceau de haricots dont la longueur est inférieure à 20 mm	<=3% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté.
Filet non ébouté : haricot dont l'attache est encore présente (ne sont pas considérés comme filets non éboutés, les haricots dont reste seule la protubérance où était fixé le pédoncule)	<=3% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté.
TOTAL DES DEFAUTS	<=8% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté.
Un préemballage est considéré comme défectueux si l'un des défauts mentionnés dans le tableau est > à une fois et demi la tolérance ou si le cumul des défauts est > à celui indiqué pour chaque catégorie ou si les haricots verts hors calibre sont > à une fois et demi la tolérance.	.

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE