



Flageolets/Haricots verts - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 25/06/2021

V0004

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680634618	8512	CFS1_CFH004	Mélange de légumes cuisinés appertisés
Origine culture et récolte	France		
Origine transformation	France		
Définition produit	Les panachés flageolets et haricots verts en sachets fraîcheur sont fabriqués à partir de variétés de <i>Phaseolus vulgaris L.</i> pour les flageolets et les haricots verts.		
Liste des ingrédients	Légumes (flageolets verts 39%, haricots verts 17%), eau, sel, bouillon de volaille (sel, arôme, graisse et viande de poulet, féculé et maltodextrine de pomme de terre, plantes aromatiques, épices, BLE, CELERI), arôme naturel d'épices, arôme naturel		
Date de durabilité minimale	36 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 SACHET FRAICHEUR	-	4000	-
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'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	P
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	P
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A
Anhydre 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	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie (kJ)	253	Riche en fibres
Energie (kcal)	60	
Matières Grasses (g)	0,5	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	8,0	
Dont sucres (g)	0,5	
Fibres alimentaires (g)	4,4	
Protéines (g)	3,7	
Sel (g)	0,74	

(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 ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui

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



Flageolets/Haricots verts - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 25/06/2021

V0004

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 caractéristique de chaque légume : vert pâle pour le flageolet, et vert +/- foncé pour le haricot vert. Bonne tenue. Non pris en masse, sans excès de grains éclatés	tendre, fondante pour les flageolets. Assez ferme et non filandreuse pour les haricots verts.	caractéristique de chaque légume.

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
Flageolets verts	Extra-fins	39	France
Haricots verts	Extra-fins, coupés 4cm (+/- 1cm)	17	France
Sauce		44	France

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	5.2 à 6.0
Défauts	Cible
Corps étrangers : D'origine minérale, organique ou animale	Absence
Matière végétale étrangère : Morceaux de tiges, feuilles, gousses ou autre, provenant des légumes. Autres matières végétales étrangères aux légumes telles que coquelicots, chardons, à l'exclusion des baies de morelles.	<=12 en nombre sur 3kg
Taches : Flageolets ou haricots présentant une tache de diamètre supérieur à 5 mm. Flageolet entièrement blanc ou brun.	<=7 en nombre sur 500g
Morceaux : Haricots verts : morceaux inférieurs à 2 cm.	<=15% m/m sur 500g
Graines éclatées, fragments, peaux vides : Grains ouverts sur un angle de 45° au minimum, grains amputé d'au moins 25%, grains écrasés complètement (= amas d'amidon), peaux vidées de leur contenu.	<=15% m/m sur 500g

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE