



Flageolets verts extra-fins - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0002

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680634649	8514	CFS1_CFL102	Flageolets verts extra-fins appertisés
<b>Origine culture et récolte</b>	France		
<b>Origine transformation</b>	France		
<b>Définition produit</b>	Les sachets fraîcheur de flageolets verts appertisés sont préparés à partir de graines fraîches vertes de certaines variétés de <i>Phaseolus vulgaris L.</i>		
<b>Liste des ingrédients</b>	Flageolets verts, eau, sel		
<b>Date de durabilité minimale</b>	36 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 SACHET FRAICHEUR	-	4000	2655
<b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>	Non		
<b>Information emballage</b>	Matériaux d'emballage : Polyester/Aluminium/Polyamide orienté/polypropylène (en contact avec le légume)		
<b>Conditions d'utilisation et de manutention</b>	Voir recommandation au dos du sachet		

Allergènes Majeurs (selon le Règlement européen 1169/2011/CE)	Composition nutritionnelle																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>En moyenne pour 100g de produit égoutté</th> <th>Allégations nutritionnelles autorisées (2)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energie (kJ)</td> <td>395</td> <td rowspan="10">Riche en fibres</td> </tr> <tr> <td>Energie (kcal)</td> <td>94</td> </tr> <tr> <td>Matières Grasses (g)</td> <td>0,8</td> </tr> <tr> <td>Dont acides gras saturés (g)</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Glucides (g)</td> <td>13,6</td> </tr> <tr> <td>Dont sucres (g)</td> <td>0,6</td> </tr> <tr> <td>Fibres alimentaires (g)</td> <td>5,1</td> </tr> <tr> <td>Protéines (g)</td> <td>5,5</td> </tr> <tr> <td>Sel (g)</td> <td>0,75</td> </tr> </tbody> </table>		En moyenne pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)	Energie (kJ)	395	Riche en fibres	Energie (kcal)	94	Matières Grasses (g)	0,8	Dont acides gras saturés (g)	0,1	Glucides (g)	13,6	Dont sucres (g)	0,6	Fibres alimentaires (g)	5,1	Protéines (g)	5,5	Sel (g)	0,75
	En moyenne pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)																					
Energie (kJ)	395	Riche en fibres																					
Energie (kcal)	94																						
Matières Grasses (g)	0,8																						
Dont acides gras saturés (g)	0,1																						
Glucides (g)	13,6																						
Dont sucres (g)	0,6																						
Fibres alimentaires (g)	5,1																						
Protéines (g)	5,5																						
Sel (g)	0,75																						
	<p>(1) Apports Quotidiens de référence (2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE</p>																						

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, Calibrage, Blanchiment, Ensachage, Jutage, Soudure/ Marquage, Stérilisation, Étiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition	
<b>Conservation avant ouverture</b>	A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage à température ambiante



## Flageolets verts extra-fins - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0002

**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 pâle homogène. Flageolets non éclatés, non pris en masse. Jus légèrement trouble.	tendre, fondante. Ne doit pas être ferme	normale et caractéristique

**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	Calibre Extra-fins : Diamètre des perforations au travers desquelles les graines crues doivent	100	France

**Caractéristiques physico-chimiques**

pH du jus en sortie stérilisation	5.6 à 6.4
Défauts selon Décision n°65 du CTCPA concernant les Flageolets	Cible
Graines défectueuses : Sont considérées comme défectueuses les graines tachées, brunes, jaunes, germées. Sont considérées comme tachées les graines présentant des taches foncées de dimension supérieure à 2 mm	<=5% en m/m du produit total
Matière végétale étrangère	<=0,5% en m/m du produit total (Le nombre de morelles ne doit pas dépasser 2kg par produit égoutté).

**Raison Sociale du Vendeur**

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE