



Haricots blancs mijotés à la tomate - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0004

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680634700	8517	CFS1_CHG008	Mélanges de légumes cuisinés appertisés
Origine transformation	France		
Définition produit	Les haricots blancs cuisinés à la tomate appertisés sont préparés à partir de variétés de <i>Phaseolus vulgaris L</i> pour les haricots, <i>Solanum lycopersicum L</i> pour les tomates et de <i>Daucus carota L</i> pour les carottes		
Liste des ingrédients	Légumes 47% (haricots blancs secs trempés 39%, carottes, tomate 1%), eau, double concentré de tomates 4%, sel, sucre, huile de tournesol, bouillon de volaille (sel, arôme, graisse et viande de poulet, fécule et maltodextrine de pomme de terre, plantes aromatiques, épices, BLE, CELERI), arôme naturel d'épices, arôme naturel, épaississants : farine de graines de caroube - E508 - carraghénanes, glucose de maïs. Peut contenir : LAIT		
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	T
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)	295	Riche en fibres
Energie (kcal)	70	
Matières Grasses (g)	0,7	
Dont acides gras saturés (g)	0,5	
Glucides (g)	9,8	
Dont sucres (g)	2,4	
Fibres alimentaires (g)	3,9	
Protéines (g)	4,2	
Sel (g)	0,92	

(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, Coupe/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 blancs mijotés à la tomate - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

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 chacun des légumes.	Tendre à fondante.	Légèrement acide et sucrée

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 blancs	Secs trempés	39	France-Etats-Unis
Carottes rondelles planes	Diamètre 35 mm maxi, ép. : 2-10 mm 10% maxi hors calibre	7	France-Belgique-Pays Bas
Tomates dés	30X20X20 mm +/- 6 mm	1	Portugal-Espagne
Sauce	Dont 3.9% de concentré de tomates	53	

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	5,2 à 6,0
Défauts selon Décision n°92 du CTCPA concernant les Légumineuses	Cible
Matières Végétales Etrangères : Parties non comestibles et parties étrangères à la plante.	<=0,5% m/m
Graines parasitées : Caractérisées par une perforation créée par un insecte d'environ 1 mm de diamètre.	0% m/m
Graines défectueuses : Graine tachée, brune, germée. Une graine est considérée comme tachée si elle présente une tache sombre de dimension supérieure à 2 mm. Une graine est considérée comme germée si le germe est apparent et dépasse du cotylédon.	<=5% m/m
Graine de couleur différente ou autre variété de haricot.	<=10% m/m
Corps étrangers : D'origine minérale, animale ou organique.	0% m/m

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE