



Haricots beurre très fins SOUS-VIDE - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083681033861	85971	CFS1_RHB293	Haricots beurre très-fins sous-vide appertisés
Origine culture et récolte	France		
Origine transformation	France		
Définition produit	Les haricots beurre très-fins sous-vide appertisés sont préparés à partir de gousses incomplètement mûres, de couleur jaune, de certaines variétés de <i>Phaseolus vulgaris</i> L. ou de <i>Phaseolus multiflorus</i> L.M.K.		
Liste des ingrédients	Haricots beurre, eau, sel, sucre, arôme naturel, correcteurs d'acidité : E575 - acide lactique, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique		
Date de durabilité minimale	30 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
4/1 FER MOYEN BLANC	3100	2180	1610
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'emballage : fer et vernis de protection à usage alimentaire		
Conditions d'utilisation et de manutention	Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abîmées au niveau du sertis		

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
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 égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie (kJ)	162	Riche en fibres
Energie (kcal)	39	
Matières Grasses (g)	0,3	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	5,0	
Dont sucres (g)	1,9	
Fibres alimentaires (g)	3,8	
Protéines (g)	2,1	
Sel (g)	0,63	

(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, Emboîtement, Jutage, Sertissage/Marquage, Stérilisation, Stockage, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition	
Conservation avant ouverture	A conserver selon la DLUO sur l'emballage à température ambiante.



Haricots beurre très fins SOUS-VIDE - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0001

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 jaune vif homogène, bonne tenue	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
Haricots beurre très fins	Entiers. Largeur maxi du filet : 8mm. Tolérance en masse : 8%.	100	France

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	2.5 à 3.2
Défauts selon Décision n°89 du CTCPA concernant les Haricots verts et Haricots beurre	Cible
Haricots filandreux : Un haricot est reconnu filandreux si un des filets résiste à la traction	3% du poids net égoutté.
Filets défectueux : Sont réputés défectueux les haricots qui comportent des filets rouillés, tachés (tache de diamètre supérieur à 5 mm), piqués, parcheminés (c'est-à-dire dont le parchemin présente un développement sensible à l'examen organoleptique, altérant la valeur de consommation)	3% du poids net égoutté.
Débris végétaux : Sont considérés comme débris végétaux les parties de la plante (haricot) et matières végétales étrangères inoffensives	3% du poids net égoutté.
Morceaux de haricots dont la longueur est inférieure à 20 mm	3% du poids net égoutté.
Haricots dont l'attache est encore présente (ne sont pas considérés comme filets éboutés, les haricots dont reste seule la protubérance où était fixé le pédoncule)	3% du poids net égoutté.
CUMUL	10% du poids net égoutté.

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE