

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS ROUGES HVE¹ POCHE



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Haricots rouges		
Code produit JDE	2014806		
Format	Poche		
Poids Net Total	2.5 kg		
Liste des Ingrédients	Haricots rouges ¹ , eau, affermissant : chlorure de calcium. ¹ Légumineuses issues d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale 'HVE'		
Certification ¹	Légumineuses issues d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale 'HVE' éligible à l'article 24 de la loi EGALIM		
Campagne de Production	Toute l'année		
Origine	Légumineuse	France	
	Fabrication/département	France	45



NOMBRE DE PORTIONS		
Adultes	A froid : 25 parts	A chaud : 12 parts
Enfants	A froid : 35 parts	A chaud : 16 parts



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°92 – Conserves de légumineuses sèches et demi-sèches réhydratées trempées.

Haricots rouges : Conserves préparées à partir de graines sèches de haricots rouges de *Phaseolus vulgaris* L., réhydratées par trempage..

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,3 – 6,7 (à titre indicatif)
----	-------------------------------

Allergènes : Absence selon la Réglementation Européenne en vigueur
OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.
Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
Pesticides, métaux lourds : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	Présence possible d'un jus résiduel d'aspect visqueux et pouvant être trouble, la présence d'un sédiment est tolérée, absence de graines parasitées et de matières étrangères.
Couleur	Franche et caractéristique, mais pouvant manquer d'uniformité.
Odeur/Saveur	Franche et normale, absence de toute saveur et/ou odeur étrangère.
Texture	Bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date indiquée sur la poche
Durée de vie du produit	DDM : 12 mois
Critères Microbiologiques	Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 - Température ambiante pendant 7 jours - A 37°C pendant 7 jours - A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS ROUGES HVE¹ POCHE



Page : 2/3

Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	454	5%	Glucides (g)	12	5%
Energie (kcal)	108		Dont sucres (g)	0,5	1%
Matières grasses (g)	0,6	1%	Fibres alimentaires (g)	7,4	
Dont acides gras saturés (g)	0,2	1%	Protéines (g)	9,6	19%
			Sel (g)	0,02	0%

*pour 100 g de produit

**Apports de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de référence varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température. »
- ✓ **Après ouverture** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).
 - Autres types d'utilisation : À conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et à consommer dans les 3 jours.

MODE DE PREPARATION :

à froid ou à chaud : rincer avant utilisation

à chaud : 35 à 40 minutes four mixte 125°C à four chaud



PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 1200 mm	Profond : 800 mm	H : 1580 mm
Palette de 11 touches de 4 lots de 6		
Nombre de colis	Nombre de poches	Poids de la palette
44 /palette	264 /palette	710 à 760 kg
GENCOD PRODUIT		3017800522127

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

TRI SELECTIF : L'emballage convient au tri sélectif.



RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Féculents cuits (légumes secs)

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
0	120	120	170	200 à 250	200

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)

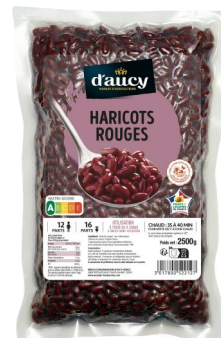
10 sur 20 au minimum



Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINE
Référence : SQ/LA/LS/6040
Version : **2**
Date : **10/09/2026**

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS ROUGES HVE ¹ **POCHE**



Page : 3/3