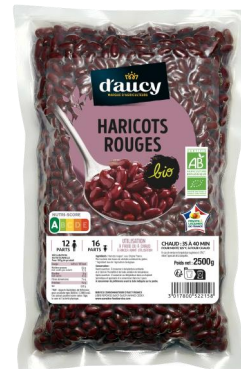




Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ
Référence : SQ/LA/LS/6043
Version : 2
Date : 10/09/2026

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS ROUGES BIO POCHE



Page : 1/3

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Haricots rouges issus de l'agriculture biologique		
Code JDE	2014805		
Format	Poche		
Poids Net Total	2.5 kg		
Liste des Ingrédients	Haricots rouges ¹ , eau. Peut contenir des traces de céréales contenant du <u>gluten</u> . ¹ Ingrédient issu de l'agriculture biologique		
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 : Peut contenir des traces de céréales contenant du gluten.
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 :

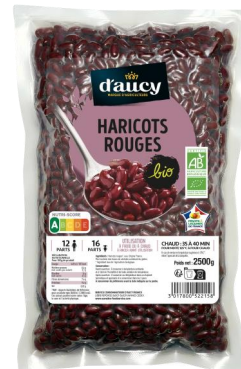
Référence DDM	A consommer de préférence avant la date indiquée sur la poche
Durée de vie du produit	DDM : 12 mois
Critères Microbiologiques	Contrôle de stabilité sur 3 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997. - Température ambiante pendant 7 jours. - A 37°C pendant 7 jours. -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



Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ
Référence : SQ/LA/LS/6043
Version :2
Date : 10/09/2026

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS ROUGES BIO 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

**Apport 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 : A 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 couches 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		3017800522158

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)

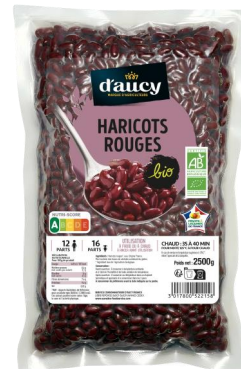
Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	200 à 250	Personnes âgées en institution
0	120	120	170	150	200



Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINÉ
Référence : SQ/LA/LS/6043
Version : 2
Date : 10/09/2026

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS ROUGES BIO POCHE



Page : 3/3

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

10 sur 20 au minimum

ÉTIQUETAGE :

Mentions obligatoires à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- A Logo européen (avec des dimensions et une couleur définies par la réglementation)
- B FR-BIO-01 (référence à l'organisme certificateur - dans notre cas ECOCERT)
- C Agriculture France

Les informations obligatoires (A, B et C) doivent être dans le même champ visuel

Mentions facultatives qui peuvent apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- Certifié par Ecocert France
- Logo AB Agriculture Biologique (ne doit pas être plus grand que le logo européen)