



Haricots verts très fins Nouvelle Sélection - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 22/06/2021

V0002

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083680002646	34595, 44383	CFS1_RHV291	Haricots verts très fins Appertisés.
Origine culture et récolte	France		
Origine transformation	France		
Définition produit	Les haricots verts sont préparés à partir de gousses vertes incomplètement mûres, éboutées, de certaines variétés de <i>Phaseolus vulgaris</i> L. ou de <i>Phaseolus multiflorus</i> L.M.K.		
Liste des ingrédients	Haricots verts, eau, sel.		
Date de durabilité minimale	48 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 FER MOYEN BLANC	4250	4000	2210
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Conditions d'utilisation et de manutention	Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abîmées au niveau du serti		

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)	111	Riche en fibres
Energie (kcal)	26	
Matières Grasses (g)	0,2	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	3,1	
Dont sucres (g)	1,0	
Fibres alimentaires (g)	2,9	
Protéines (g)	1,6	
Sel (g)	0,58	
Vitamine B9 totale (µg)	35,8 - 18% AQR (1)	

(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

Conservation avant ouverture	A conserver à température ambiante.
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



Haricots verts très fins Nouvelle Sélection - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 22/06/2021

V0002

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
Couleur normale caractéristique, sensiblement uniforme avec liquide de couverture de teinte clair et limpide.	Filets tendres mais gardant une bonne tenue.	Saveurs et odeurs franches et normales, absence de toute saveur ou odeur étrangère.

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 verts très fins	<=8mm mesuré au pied à coulisse sur la plus grande largeur suture à suture. Tolérance . 8%	100	France

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	du jus après stérilisation : 5.3 à 5.8 (valeurs indicatives)
Défauts selon Décision n°89 du CTCPA concernant les Haricots verts et Haricots beurre	Cible
A.Haricot filandreux : un haricot est reconnu filandreux si l'un de ses fils encadrant les filets résiste à la traction	<=3% du poids net égoutté
B.Filet défectueux : sont réputés défectueux, les haricots verts qui comportent des filets rouillés, tachés (tache de diamètre > 5mm), 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
C.Débris végétaux : sont considérés comme débris végétaux les parties de la plante et les matières végétales étrangères inoffensives	<=3% du poids net égoutté
D.Morceau de haricots : Morceau de haricots dont la longueur est inférieure à 20 mm	<=3% du poids net égoutté
E.Filet non ébouté : haricot dont l'attache est encore présente (ne sont pas considérés comme filets non éboutés, les haricots dont reste seule la protubérance où était fixé le pédoncule)	<=3% du poids net égoutté
TOTAL DES DÉFAUTS A+B+C+D+E	<=10% du poids net égoutté
Hors calibres : (largeur du filet > 8 mm mesurée entre les 2 lignes de suture au pied à coulisse)	.<= 8 % du poids net égoutté.

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE