



<b>Haricots blancs SOUS-VIDE - BONDUELLE RESTAURATION</b>		<b>Version n°</b>
<b>Edité le : 31/05/2021</b>		<b>V0001</b>

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083681021578	83538	CFS1_RHG914	Haricots blancs secs trempés sous-vide appertisés
<b>Origine transformation</b>	France		
<b>Définition produit</b>	Les conserves de haricots blancs sous vide sont préparées à partir de graines sèches, blanches, réhydratées par trempage de Phaseolus vulgaris L.		
<b>Liste des ingrédients</b>	Haricots blancs secs trempés, eau, sel, affermissant : chlorure de calcium		
<b>Date de durabilité minimale</b>	30 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
4/1 FER MOYEN BLANC	3100	2750	2350
<b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>	Non		
<b>Information emballage</b>	Matériaux d'emballage : Fer + Vernis de protection : à usage alimentaire		
<b>Conditions d'utilisation et de manutention</b>	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
Oeufs et produits à base d'oeufs	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 <sub>2</sub>	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)	481	Riche en fibres
Energie (kcal)	114	
Matières Grasses (g)	0,8	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Glucides (g)	15,1	
Dont sucres (g)	1,0	
Fibres alimentaires (g)	7,1	
Protéines (g)	8,1	
Sel (g)	0,53	

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



## Haricots blancs SOUS-VIDE - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 31/05/2021

V0001

## Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
couleur beige	fondante, tendre	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 blancs	Calibre : Longueur moyenne d'un grain sur 10 grains : entre 14 et 26mm	100	Etats-Unis-France

## Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	5.3 à 6.0
Défauts selon Décision n°92 du CTCPA concernant les Légumineuses	Cible
Graines de couleur différente	<=10% m/m
Graines parasitées	0% m/m
Matières étrangères minérales (graviers, sables...)	0% m/m
Graines défectueuses : Graines tachées, brunes, germées Une graine est considérée comme tachée si elle présente une tache sombre de dimension supérieure à 2mm Une graine est considérée comme germée si le germe est apparent et dépasse du cotylédon	<=5% m/m
Matières végétales étrangères	<=0,5% m/m

## Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE