


| | | |
|--|---|-------------------|
|  | Haricots Borlotti SOUS-VIDE - BONDUELLE RESTAURATION | Version n° |
| | Edité le : 31/07/2019 | V0001 |

| GTIN | Code court JDE | Code recette | Dénomination légale |
|---|--|---------------------|---|
| 03083681077834 | 109842 | CFS1_RHA999 | Haricots Borlotti secs trempés sous-vide appertisés |
| Origine transformation | Hongrie | | |
| Définition produit | Les haricots borlotti secs trempés sous-vide appertisés sont préparés à partir de variétés de <i>Phaseolus vulgaris L.</i> | | |
| Liste des ingrédients | Haricots borlotti secs trempés, eau, sel, affermissant : chlorure de calcium (ou E509), séquestrant : calcium disodique EDTA (ou E385) | | |
| Date Limite d'Utilisation Optimale | 36 mois | | |
| Format | Capacité (ml) | Poids net total (g) | Poids net égoutté (g) |
| 4/4 FER MOYEN BLANC IMPR OF | 850 | 620 | 500 |
| Conditionné sous atmosphère protectrice | Non | | |
| Information emballage | Matériaux d'emballage : Fer + 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) | 496 | Riche en fibres |
| Energie (kcal) | 118 | |
| Matières Grasses (g) | 0,7 | |
| Dont acides gras saturés (g) | 0,1 | |
| Glucides (g) | 15,1 | |
| Dont sucres (g) | 1,0 | |
| Fibres alimentaires (g) | 8,4 | |
| Protéines (g) | 8,6 | |
| Sel (g) | 0,54 | |


(1) Apports Quotidiens de référence

(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

| Régimes alimentaires | Oui | Non |
|-------------------------------------|-----|-----|
| Ce produit convient aux végétariens | X | |
| Ce produit convient aux végétaliens | X | |

| | |
|--|-----|
| Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE) | Oui |
| Garantie non ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE) | Oui |

| Données de fabrication | |
|---|--|
| Récolte, Réception/Agréage, Trempage, Parage, Blanchiment, Emboîtage, Jutage, Sertissage/ Marquage, Stérilisation, Stockage, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition Voir également la Fiche Process Appertisés (F3.X.VDA.00163) | |
| Conservation avant ouverture | A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage à température ambiante. |

| | | | |
|--|---|---|-------------------|
|  | Haricots Borlotti SOUS-VIDE - BONDUELLE RESTAURATION | | Version n° |
| | Edité le : 31/07/2019 | | 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 +4°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 beige marron rosé, marbrée | ferme | 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 |
| Haricots borlotti | | 100 |

| 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% en masse rapporte à la masse totale du produit égoutté. |
| Graines parasitées | 0 en masse rapporte à la masse totale du produit égoutté. |
| Matières étrangères minérales | 0 en masse rapporte à la masse totale du produit égoutté. |
| Graines défectueuses : Graines tachées, brunes, germées. Une graine est considérée comme tachée si elle présente une tache sombre de dimension supérieure à 2 mm. Une graine est considérée comme germée si le germe est apparent et dépasse du cotylédon | <=5% en masse rapporte à la masse totale du produit égoutté. |
| Matière végétale étrangère | <=0,5% en masse rapporte à la masse totale du produit égoutté. |

| Raison Sociale du Vendeur |
|---|
| Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE |