



Haricots Borlotti SOUS-VIDE - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 25/06/2021

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 de durabilité minimale	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)		Composition nutritionnelle		
	A : Absence P : Présence T : Traces		En moyenne pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	A	Energie (kJ)	496	Riche en fibres
Crustacés et produits à base de crustacés	A	Energie (kcal)	118	
Œufs et produits à base d'œufs	A	Matières Grasses (g)	0,7	
Poissons et produits à base de poissons	A	Dont acides gras saturés (g)	0,1	
Arachides et produits à base d'arachides	A	Glucides (g)	15,1	
Soja et produits à base de soja	A	Dont sucres (g)	1,0	
Lait, produits laitiers et produits à base de lait	A	Fibres alimentaires (g)	8,4	
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	A	Protéines (g)	8,6	
Céleri et produits à base de céleri	A	Sel (g)	0,54	
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			

(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 ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui

Données de fabrication	
Récolte, Réception/Agréage, Trempage, Parage, Blanchiment, Emboîtement, Jutage, Sertissage/ Marquage, Stérilisation, Stockage, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition	
Conservation avant ouverture	A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage 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 +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.



Haricots Borlotti SOUS-VIDE - BONDUELLE RESTAURATION

Version n°

Edité le : 25/06/2021

V0001

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	Origine(s) composant selon nos approvisionnements
Haricots borlotti		100	Chine

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