

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffl-9 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination : haricot vert extra fin OF boîte 4/4 - CODE 000888 (2HAPR011)</b> <b>Origine : Belgique (lieu de dernière transformation)</b> <b>Marque : PRINCE DES CHAMPS</b>	Version : c Mise à jour : 26/07/2017 Page : 1 sur 2

## DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>Définition</b>	conserves de haricots verts extra fins. Produit stérilisé. Ouverture facile.		
<b>Dénomination légale</b>	haricots verts extra fins		
<b>Nomenclature douanière</b>	20 05 59 00 00 01 H		
<b>Décision CTCPA</b>	Décision n°89 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de haricots verts et de haricots beurre		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 5 410153 60156 9 GTIN colis : 0 54 10153 41629 3 GTIN palette : 5 54 10153 60156 4		
<b>Composition et origines</b>	haricot vert <i>Phaseolus vulgaris L.</i>	Belgique, Pays-Bas, Allemagne	54%
	eau	Belgique	45,28%
	sel	Allemagne, Pays-Bas, Angleterre	0,68%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine [maïs]	0,04%
<b>Contenance</b>	850 mL		
<b>DDM</b>	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
<b>DDM après ouverture</b>	3 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
<b>Déclaration d'étiquetage</b>	Selon le règlement 1169/2011 UE : haricot vert, eau, sel, acidifiant : acide citrique E300		

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Couleur</b>	uniforme, caractéristique ; liquide de couverture limpide
<b>Saveur</b>	franche et caractéristique ; absence de saveur étrangère
<b>Odeur</b>	franche et caractéristique ; absence d'odeur étrangère
<b>Aspect</b>	texture ferme

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>		800	
<b>Poids Net Egoutté (g)</b>		440	
<b>Calibre – Métrologie</b>	diamètre < 6,5 mm (tolérance > 6,5 mm = 8%) longueur : min 50% > 60 mm et max 3% < 20 mm tamis sur liquide de couverture : 1,5 mm		
<b>pH</b>	5,2	0,0	6,0

## DEFAUTS

<b>Matières étrangères</b>	absence
<b>Matières étrangères végétales</b>	< 1%
<b>Défauts produit</b>	fibreux < 2 % ; non éboutté < 3% ; somme (taches de rouille + taches > 5mm + rongé) < 3% ; longueur < 20 mm = 3%
<b>Autres défauts</b>	cumul défauts < 8%

## CONTAMINANTS

<b>Ionisation</b>	<b>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</b> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
<b>OGM</b>	<b>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</b> – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)
<b>Allergènes présents</b>	<b>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</b> - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07) à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)
<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffl-9 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination : haricot vert extra fin OF boîte 4/4 - CODE 000888 (2HAPR011)</b> <b>Origine : Belgique (lieu de dernière transformation)</b> <b>Marque : PRINCE DES CHAMPS</b>	Version : c Mise à jour : 26/07/2017 Page : 2 sur 2

<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives. Plomb (Pb) < 0,1 ppm ; Cadmium (Cd) < 0,05 ppm ; Etain (Sn) < 200 ppm
----------------------	--

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Stabilité</b>	Stable après incubation à 37°C pendant 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-408		
<b>Flore</b>	flore aérobie < 50 UFC / g flore anaérobie < 50 UFC / g		
<b>Levures</b>	< 10 UFC/g	<b>Moisissures</b>	< 10 UFC/g
<b>Coliformes</b>	entérobactéries < 10 UFC / g E.coli : absence / 0,1 g	<b>Lactobacilles</b>	< 10 UFC / g
<b>Germes pathogènes</b>	Staphylococcus aureus < 100 UFC / g ; Listéria : absence / 30 g ; autres pathogènes : absence / 30 g	<b>Salmonelles</b>	absence / 30 g

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>Origine valeurs nutritionnelles</b>	bibliographie		
<b>Matières grasses (en g)</b>	0,1	<b>Protéines (en g)</b>	1,5
<b>Dont acides gras saturés (en g)</b>	0	<b>Sel (en g)</b>	0,75
<b>Glucides (en g)</b>	2,6	<b>Energie en kJ</b>	96,0
<b>Dont sucres (en g)</b>	0,7	<b>Energie en kcal</b>	23,0
<b>Fibres (en g)</b>	2,8		

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
<b>UVC</b>	boîte fer blanc	0,800	0,440	0,890	99	99	118,2
<b>Colis</b>	barquette carton + thermorétractable	9,60	5,28	10,80	410	315	122
<b>Palette</b>	bois	691	381	800	1200	800	1600

### PALETTISATION

<b>PCB</b>	<b>PCB / couche</b>	<b>Couches / palette</b>	<b>PCB / palette</b>
12	6	12	72
<b>Type palette</b>	<b>Gerbage</b>	<b>Unités / couche</b>	<b>Nb UVC / palette</b>
Palette EUROPE	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	72	864

### TRACABILITE

<b>Définition d'un lot</b>	un jour de production
<b>Mode d'identification d'un lot sur l'UVC</b>	Jet d'encre sur la boîte : "LB123 hh:mm A0x033" L : lot ; B : année de production (B = 2015 ; C = 2014 ; I= 2008 - code interne) ; 123 : quantième de production ; hh:mm : heure de production ; A : hall de production ; 0x : ligne de production ; 033 : code produit (haricots verts extra fins)
<b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b>	Étiquette : "A consommer de préférence avant le : voir sur le couvercle" Jet d'encre sur la boîte : "jj.mm.aaaa" [fin d'année]

*Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.*