

FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-9
Dénomination : haricot rouge boîte 5/1 - CODE 000354 (2HA016)		Diffusion : non contrôlée
Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>		Version : i-INCO
Marque : JYRELA		Mise à jour : 27/01/2017
		Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	conserves de haricots rouges obtenues à partir de légumineuses sèches (humidité < 14%), saines et dépourvues de matière étrangère et d'insecte, soumises à des phases successives d'hydratation à l'eau, lavage, blanchiment et refroidissement, tri (séparation des restes de peaux, matières végétales externes ou produit défectueux), conditionnement avec addition de liquide de couverture en boîtes hermétiques, et stérilisation pour assurer la conservation. Produit stérilisé : T ^a 125°C +/- 2°C		
Dénomination légale	haricots sec trempés, haricots rouges		
Nomenclature douanière	20 05 59 00 00 01 H		
Décision CTCPA	Décision n°92 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de légumineuses séchées		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 03513 2 GTIN colis : 1 35 74980 03513 9 GTIN palette : 5 35 74980 03513 7		
Composition et origines	haricot rouge <i>Phaseolus vulgaris L.</i> , dark red kidney	Canada, USA, Chine	61,1%
	eau	Espagne	38,4%
	sel	Espagne	0,5 +/-0,1%
Contenance	4250 mL		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	3 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Haricots rouges secs trempés, eau, sel.		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité. Light : brun foncé		
Saveur	franche et normale ; absence de toute saveur étrangère		
Odeur	franche et normale ; absence de toute odeur étrangère		
Aspect	bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie. La présence d'un sédiment est toléré dans le liquide de couverture.		

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	4000	4100	
Poids Net Egoutté (g)	2505		
Calibre – Métrologie	L : 15-25 mm +/- 0,5 ; l : 4 mm +/- 0,5		
Taux de sel	0,4%	0,5%	0,6%
pH	5,5		7,0

DEFAUTS

Matières étrangères	absence
Matières étrangères végétales	< 0,5%
Défauts produit	défauts de couleur < 10% PNE graines défectueuses [tâches > 2mm ; brunes ; germées] < 5% PNE

CONTAMINANTS

Ionisation	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
OGM	<i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – 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)
Allergènes présents	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07) à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)
Pesticides	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

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-9 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : haricot rouge boîte 5/1 - CODE 000354 (2HA016) Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : JYRELA	Version : i-INCO Mise à jour : 27/01/2017 Page : 2 sur 2

Métaux lourds	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
----------------------	---

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	Stable après incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402		
Flore	flore aérobie mésophile : absence / g flore anaérobie mésophile : absence / g flore aérobie thermophile : absence / g flore anaérobie thermophile : absence / g		
Levures	levures et moisissures : absence / g	Moisissures	levures et moisissures : absence / g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine valeurs nutritionnelles	Table de valeur CIQUAL - 100 g égoutté		
Matières grasses (en g)	0,525	Protéines (en g)	8,58
Dont acides gras saturés (en g)	0,0817	Sel (en g)	0,4
Glucides (en g)	14,4	Energie en kJ	469,0
Dont sucres (en g)	3,8	Energie en kcal	111,0
Fibres (en g)	7,34		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc, vernis intérieur porcelaine	4,100	2,505	4,400	153	153	246
Colis	barquette carton + thermorétractable	12,30	7,52	14,00	470	160	245
Palette	bois	677	413	780	1200	800	1380

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
3	11	5	55
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	33	165

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "T AL-ROJA hh:mm jj mm aaaa TA" T : année de production (S = 2015 ; T = 2014 ; R = 2009 - CTCPA) ; AL-ROJA : code produit (haricot rouge) ; hh:mm : heure du marquage ; jjmmaaaa : DLUO ; TA : code usine
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle." Jet d'encre sur la boîte : "jjmmaaaa" [fin de jour]
Mode d'identification d'un lot sur le colis	absence
Mode d'identification de la DDM sur le colis	absence

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