

FICHE TECHNIQUE

Référence : SQ/HV/618

Version : D

Date : 02/05/13

HARICOTS BEURRE FINS ET FINS COUPÉS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Haricots beurre fins						
	1/4	1/2	4/4	3/1	5/1	37 cl	72 cl
Contenance	212 ml	425 ml	850 ml	2650 ml	4250 ml	370 ml	720 ml
Poids Net Total	200 g	400 g	800 g	2495 g	4000 g	330 g	660 g
Poids Net Égoutté	-	220 g	440 g	1375 g	2210 g	180 g	345 g
Poids Net Coupés	110 g	225 g	455 g	1430 g	2295 g	185 g	360 g

Liste des Ingrédients	Haricots beurre, eau, sel
Campagne de Production	De fin Juillet à Septembre
Code Emballeur	56251E

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°89 – Conserves de haricots verts et de haricots beurre

Haricots beurre : Haricots beurre fins de largeur maximale du filet : 9 mm.

Ce produit convient aux végétariens : Ne contient aucun ingrédient d'origine animale

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,0 – 5,9
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes :

Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.

OGM :

Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

Ionisation :

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Pesticides, métaux lourds :

Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	Liquide de couverture limpide et de teinte claire, filets en bon état, absence de matières étrangères.
Couleur	Caractéristique, normale et sensiblement uniforme.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur étrangère.
Texture	Filets tendres gardant une bonne tenue.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DLUO	Pour les boîtes : à consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds Pour les bocaux : à consommer de préférence avant la date figurant sur la capsule
Durée de vie du produit	DLUO : 4 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours. ▪ A 37°C pendant 7 jours. ▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique). <p>Absence de bombage et de variation de pH<0,5 unités entre les 3 boites incubées.</p>
--	---

VALEURS NUTRITIONNELLES :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	100	1%	Glucides (g)	3	1%
Energie (kcal)	24		Dont sucres (g)	1	1%
Matières grasses (g)	0,1	0%	Fibres alimentaires (g)	2,5	10%
Dont acides gras saturés (g)	0	0%	Protéines (g)	1,5	3%
			Sel (g)	0,63	11%

*pour 100 g de produit égoutté

**Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture :** « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ **Après ouverture :** « A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 2 jours. »

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.