

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
	<i>Dénomination</i> : flageolet vert extra fin OF - CODE 000887 (2FLPR001) <i>Origine</i> : Belgique <i>(lieu de dernière transformation)</i>	b-INCO 29/12/2014 1 sur 2 Version : Mise à jour : Page :

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	consERVE de flageolets verts extra fins. Produit stérilisé. Ouverture facile.		
Dénomination légale	flageolets verts extra fins		
Nomenclature douanière	20 05 51 00 00 01 X		
Décision CTCPA	Décision n°65 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de flageolets		
Gencod	GTIN UVC : 5 410153 60153 8 GTIN colis : 0 54 10153 61561 0 GTIN palette : 5 54 10153 60153 3		
Composition et origines	flageolet vert <i>Phaseolus vulgaris L.</i>	Belgique, Hollande, Allemagne	65,16%
	eau	Belgique	34,11%
	sel	Belgique	0,73%
Contenance	850 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> : flageolets verts, eau, sel		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	uniforme, blanc vert ; liquide de couverture limpide
Saveur	franche et caractéristique ; absence de saveur étrangère
Odeur	franche et caractéristique ; absence d'odeur étrangère
Aspect	bonne tenue des graines : 20 à 40 UTM

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)		800	
Poids Net Egoutté (g)	530	560	
Calibre – Métrologie	extra fins (crible sur graines crues 8,4 mm) tamis sur liquide de couverture : 1,5 mm		
pH	5,4		6,0
Viscosité	20 UTM		40 UTM

DEFAUTS

Matières étrangères	absence
Matières étrangères végétales	< 0,5%
Défauts produit	pelures + petits morceaux < 3% ; graines défectueuses (tâches >2mm / décolorées / parasitées) < 3%
Autres défauts	cumul défauts < 6%

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
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

FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
Dénomination :	flageolet vert extra fin OF - CODE 000887 (2FLPR001)	b-INCO 29/12/2014
Origine :	Belgique <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Version : Mise à jour : Page : 2 sur 2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES							
Stabilité	Stable après incubation à 37°C pendant 14 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	anaérobie : absence	Germes pathogènes	absence				
CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)							
Origine	valeurs nutritionnelles	bibliographie					
Matières grasses (en g)	0,5	Protéines (en g)	5,5				
Dont acides gras saturés (en g)	0,2	Sel (en g)	0,75				
Glucides (en g)	11	Energie en kJ	341,0				
Dont sucres (en g)	1,6	Energie en kcal	81,0				
Fibres (en g)	5,3						
CONDITIONNEMENT							
	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc	0,800	0,560	0,890	99	99	118,2
TRACABILITE							
Définition d'un lot	un jour de production						
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur la boîte "LG123 hh:mm AOx 068" L : lot ; G : année de production (G = 2010 ; H = 2009 ; I= 2008 - code interne) ; 123 : quantième de production ; hh:mm : heure de production ; A : hall de production ; Ox : ligne de production ; 068 : code produit (flageolets verts extra fins)						
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur le fond de la boîte" Jet d'encre sur la boîte : "jj.mm.aaaa" [fin d'année]						

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