

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-7 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : haricot rouge boîte 4/4 - CODE 000351 (2HA012) Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>	f-INCO 20/11/2014 Version : 1 sur 2 Mise à jour : Page :

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° 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 03519 4 GTIN colis : 1 35 74980 03519 1 GTIN palette : 5 35 74980 03519 9		
Composition et origines	haricot rouge <i>Phaseolus vulgaris L.</i> , dark red knidney	Canada, Argentine	66,25%
	eau	Espagne	33,25%
	sel	Espagne	0,5 +/-0,1%
Contenance	850 mL		
DLUO	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DLUO 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)	800		
Poids Net Egoutté (g)	530		
Calibre – Métrologie	L : 15-25 mm +/- 0,5 ; l : 4 mm +/- 0,5		
Taux de sel	0,40%	0,50%	0,60%
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)		

		FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-7
				Diffusion : non contrôlée
		Dénomination : haricot rouge boîte 4/4 - CODE 000351 (2HA012)		f-INCO
		Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>		Version : 20/11/2014
				Mise à jour : 2 sur 2
				Page :
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
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 aérobic mésophile : absence / g flore anaérobic mésophile : absence / g flore aérobic thermophile : absence / g flore anaérobic thermophile : absence / g		
Levures	absence / g	Moisissures	absence / g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine valeurs nutritionnelles	Table de valeur CIQUAL - 100 g égoutté		
Protéines (en g)	8,6	Fibres (en g)	7,34
Glucides (en g)	14,4	Sel (en g)	0,40
Dont sucres (en g)	3,8	Energie en kJ	469,0
Matières grasses (en g)	0,5	Energie en kcal	111,0
Dont acide gras saturés (en g)	0,08		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	boîte fer blanc, vernis intérieur porcelaine	0,800	0,530	0,900	98	98	119

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "M AL-ROJA hh:mm jj mm aaaa TA" M : année de production (M = 2012 ; E = 2011 - CTCPA) ; AL-ROJA : code produit (haricot rouge) ; hh:mm : heure du marquage ; jjmmaaaa : DLUO ; TA : code usine
Mode d'identification de la DLUO sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds." 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 DLUO sur le colis	absence

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