

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffl-7 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination : haricot blanc</b> <b>boîte 4/4 - CODE 000342 (2HA001)</b> <b>Origine : Espagne</b> <i>(lieu de dernière transformation)</i> <b>Marque : JYRELA</b>	d-INCO 19/11/2014 Version : 1 sur 2 Mise à jour : Page :

<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>			
<b>Définition</b>	conserves de haricots blancs obtenues à partir de légumineuses sèches (humidité < 14%), saines et dépourvues de matière étrangère et/ou d'insecte, soumises à des phases successives d'hydratation, de lavage, de blanchiment, de refroidissement et enfin de tri (séparation des restes de peaux, des matières végétales externes et des haricots défectueux). Les haricots sont conditionnés dans des boîtes hermétiques avec addition de liquide de couverture, puis stérilisation pour assurer la conservation.		
<b>Dénomination légale</b>	haricots sec trempés, haricots blancs		
<b>Nomenclature douanière</b>	20 05 59 00 00 01 H		
<b>Décision CTCPA</b>	Décision n°92 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de légumineuses séchées		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 3 574980 03511 8 GTIN colis : 1 35 74980 03511 5 GTIN palette : 5 35 74980 03511 3		
<b>Composition et origines</b>	haricot blanc <i>Phaseolus vulgaris L.</i>	Ethiopie, Espagne, Canada	66,20%
	eau	Espagne	33,24%
	sel	Espagne	0,5 +/- 0,1%
	antioxygène : EDTA E385	Espagne	0,015 +/- 0,01%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine [batata]	0,04 +/- 0,01%
<b>Contenance</b>	850 mL		
<b>DLUO</b>	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
<b>DLUO après ouverture</b>	2 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
<b>Déclaration d'étiquetage</b>	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Haricots blancs secs trempés, eau, sel, antioxygène : E385, acidifiant : E330.		
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>			
<b>Couleur</b>	caractéristique des variétés utilisées et pouvant manquer d'uniformité		
<b>Saveur</b>	franche et normale ; absence de toute saveur étrangère		
<b>Odeur</b>	franche et normale ; absence de toute odeur étrangère		
<b>Aspect</b>	bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie		
<b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b>			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>	800		
<b>Poids Net Egoutté (g)</b>	530		
<b>Calibre – Métrologie</b>	uniformité de taille : 1,5		
<b>pH</b>	5,0		6,0
<b>DEFAUTS</b>			
<b>Matières étrangères</b>	absence		
<b>Matières étrangères végétales</b>	<0,5% PNE		
<b>Impuretés minérales</b>	absence		
<b>Défauts produit</b>	Défaut de couleur < 10% PNE Graines tachées (tâches > 2mm), brunes ou germées < 5% PNE		
<b>Autres défauts</b>	fréquence des défauts : 1 / lot		
<b>CONTAMINANTS</b>			
<b>Ionisation</b>	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)		
<b>OGM</b>	<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)		

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffl-7 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination : haricot blanc</b> <b>boîte 4/4 - CODE 000342 (2HA001)</b> <b>Origine : Espagne</b> <i>(lieu de dernière transformation)</i> <b>Marque : JYRELA</b>	Version : d-INCO 19/11/2014 Mise à jour : 2 sur 2 Page :

<b>Allergènes présents</b>	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07)
<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>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

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Stabilité</b>	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		
<b>Flore</b>	flore aérobie mésophile : absence / g flore anaérobie mésophile : absence / g flore aérobie thermophile : absence / g flore anaérobie thermophile : absence / g		
<b>Levures</b>	absence / g	<b>Moisissures</b>	absence / g
<b>Lactobacilles</b>	lactobacilles < 100 UFC / g ; listeria monocytogenes : absence / 25 g		

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>Origine valeurs nutritionnelles</b>	Table de valeur CIQUAL		
<b>Protéines (en g)</b>	7,3	<b>Fibres (en g)</b>	6,82
<b>Glucides (en g)</b>	11,8	<b>Sel (en g)</b>	1,01
<b>Dont sucres (en g)</b>	0,29	<b>Energie en kJ</b>	397,0
<b>Matières grasses (en g)</b>	0,5	<b>Energie en kcal</b>	94,3
<b>Dont acide gras saturés (en g)</b>	0,08		

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
<b>UVC</b>	boîte fer blanc, vernis intérieur porcelaine	0,800	0,530	0,900	98	98	119
<b>Colis</b>	barquette carton + thermorétractable	9,60	6,36	11,30	420	315	120
<b>Palette</b>	bois	691	458	792	1200	800	1470

### 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 le couvercle : "E AL hh:mm jj mm aaaa TA" R : année de production (E = 2011 - CTCPA) ; AL : code produit (haricot blanc) ; hh:mm : heure du marquage ; jjmmaaaa : DLUO ; TA : code usine
<b>Mode d'identification de la DLUO sur l'UVC</b>	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle." Jet d'encre sur la boîte : "jjmmaaaa" [fin de jour]
<b>Mode d'identification d'un lot sur le colis</b>	absence
<b>Mode d'identification de la DLUO sur le colis</b>	absence

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