

<p>Groupe d'aucy / CGC</p> <p>Service Qualité D2L 56 500 LOCMINE</p>	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>HARICOTS ROUGES</p>	<p>Référence : SQ/LS/603 Version : J Date : 08/11/2018</p>  <p>Page : 1/2</p>
--	---	--

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Haricots rouges			
Format	1/4	1/2	4/4	5/1
Contenance	212 ml	425 ml	850 ml	4250 ml
Poids Net Total	200 g	400 g	800 g	4000 g
Poids Net Égoutté	125 g	250 g	500 g	2505 g

Liste des Ingrédients	Eau, haricots rouges, sel. Peut contenir des traces de soja
Campagne de Production	Toute l'année
Code Emballeur	56251E

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°92 – Conserves de légumineuses sèches trempées

Haricots rouges : Conserves préparées à partir de graines sèches de haricots rouges, réhydratées par trempage.

Ce produit convient aux végétariens

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,6 – 6,4 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes : Peut contenir des traces de soja
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 pouvant être trouble et visqueux, la présence d'un sédiment est tolérée, absence de graines parasitées et de matières étrangères.
Couleur	Franche et caractéristique, mais pouvant manquer d'uniformité.
Odeur/Saveur	Franche et normale, absence de toute saveur et odeur étrangère.
Texture	Bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.
Durée de vie du produit	DDM: 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). Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés.

Groupe d'aucy / CGC

Service Qualité D2L
.56 500 LOCMINE

FICHE TECHNIQUE

HARICOTS ROUGES

Référence : SQ/LS/603

Version : J

Date : 08/11/2018



Page : 2/2

DECLARATION NUTRITIONNELLE:

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	406	5%	Glucides (g)	12	5%
Energie (kcal)	97		Dont sucres (g)	0,5	1%
Matières grasses (g)	0,7	1%	Fibres alimentaires (g)	6,5	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	7,2	14%
			Sel (g)	0,71	12%

*pour 100 g de produit égoutté

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

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

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.