



FT N°217802 Mise à jour 12/10/2016

DENOMINATION COMMERCIALE

Haricots blancs à la tomate

DENOMINATION LEGALE

Haricots blancs à la tomate

CODE ARTICLE 10397

PROVENANCE

Fabriqué en Espagne par RSI 21500 NA

ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée IFS et BRC



DESCRIPTION DU PRODUIT

Haricots blancs variété Great Northern recouverts par une sauce tomate aromatisée.

Ce produit répond aux exigences des décisions n° 92 du CTCPA.

Calibre moyen : entre 15 et 25 mm.

CONSEILS D'UTILISATION

Faire revenir des oignons émincés et des courgettes coupées en petits dés dans de la graisse de canard. Ajouter deux gousses d'ail écrasées. Mouiller légèrement avec un fond blanc de volaille. Laisser mijoter jusqu'à cuisson des courgettes, ajouter les haricots blancs à la tomate et remettre en température.

Astuce : Toujours remettre en température avec le jus de couverture.

Adapté à la liaison froide.

Nombre de rations :

Adultes = 15 – 18 portions

Enfants = 25 – 30 portions

INGREDIENTS

Haricots blancs secs trempés, eau, purée de tomates double concentrée (1%), sel, acidifiant E330.

OGM / ALLERGENES MAJEURS / IONISATION

Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage en application des règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Absence d'allergènes selon la directive 2003/89 CE.

Absence d'ionisation selon le décret 2001-1097 du 16 novembre 2001.





VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (INDICATIVES POUR 100 G DE PRODUIT EGOUTTE)

ENERGIE KJ / KCAL	594 / 142
MATIERES GRASSES	0,64 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,17 g</i>
GLUCIDES	25,8 g
<i>dont sucres</i>	<i>0 g</i>
FIBRES ALIMENTAIRES	10,4 g
PROTEINES	8,97 g
SEL	0,6 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût agréable caractéristique, couleur caractéristique, sauce présentant une certaine consistance.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Produit stérile, conforme à la norme AFNOR NF V08-401 ou V08-408.

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

pH : 5,7 – 6,1

DLUO PRODUIT : 48 mois à température ambiante et à l'abri de l'humidité

DLUO GARANTIE CLIENT : 16 mois

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

POIDS BRUT 4400 g

POIDS NET EGOUTTE 2655 g

POIDS NET 4000 g

CONTENANCE 4250 ml

MARQUAGE DU LOT

Lot inscrit au jet d'encre sur un des couvercles de la boîte.

Type de marquage : S AL TOMATE 215 TA 14/11/2018

S = Lettre de l'année

AL TOMATE = Code produit

215 : Quantième de jour

TA : Code usine

CONDITIONNEMENT / UV

Boîte métallique rainurée en fer blanc pour contact alimentaire, conforme aux exigences de la réglementation française et européenne en vigueur concernant les matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.

DIMENSIONS DU PRODUIT

Ø 153 X 245 mm

GENCOD PRODUIT

3 664217 00059 7

COLISAGE

Pack de 3 boîtes 5/1 sous film transparent.

GENCOD DU COLIS

13 664217 02057 8

DIMENSIONS DU COLIS

470 x 160 x 250 mm

PALETTISATION

Palette de 55 fardeaux soit 5 couches de 11

GENCOD DE LA PALETTE

23 664217 05060 2

