



FT N°15831 Mise à jour 07/10/2015

DENOMINATION COMMERCIALE

Haricots verts extra fins

DENOMINATION LEGALE

Haricots verts extra fins

CODE ARTICLE **01733**

PROVENANCE

France - EMB 59 009 B

ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée IFS - BRC



DESCRIPTION DU PRODUIT

Haricots verts recouverts par un liquide de couverture limpide.

Ce produit répond aux exigences des décisions n° 89 du CTCPA.

Largeur maximale de la gousse égale à 6,5 mm (tolérance de 8 % en masse de filets de calibre supérieur, mesuré entre les deux lignes de suture au pied à coulisse).

CONSEILS D'UTILISATION

Égoutter et rincer les haricots verts extra-fins. Élaborer une persillade avec du beurre. Remettre les haricots verts extra-fins en température en gastronomes perforés. Mettre en plats de service et ajouter la persillade sans remuer les légumes, au moment du service.

Astuce : le mieux est d'égoutter les haricots verts extra-fins à plat dans des gastronomes perforés.

Adapté à la liaison froide.

Nombre de rations :

Adultes = 10 - 12 portions

Enfants = 20 - 25 portions

INGREDIENTS

Haricots verts, eau, sel.

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)

| | |
|---------------------------------|-------------------|
| ENERGIE KJ / KCAL | 106 / 25 |
| MATIERES GRASSES | 0,2 g |
| <i>dont acides gras saturés</i> | <i>< 0,1 g</i> |
| GLUCIDES | 2,8 g |
| <i>dont sucres</i> | <i>0,5 g</i> |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 3 g |
| PROTEINES | 1,6 g |
| SEL | 0,64 g |

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût agréable caractéristique, couleur verte caractéristique, haricots tendres et de bonne tenue.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

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

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

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 2210 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 : 31/08/16 RHV425020.01 L O 168 047 26 10:01

DLUO : 31/08/16

RHV425020.01 : Code produit

O : Chiffre de l'année

168 : semaine et jour de fabrication

047 : Code usine

26 : code ligne

10:01 : Heure de fabrication

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 566611 00006 0

COLISAGE

Pack de 3 boîtes sous film transparent et posé sur une plaque cartonnée.

GENCOD DU COLIS

13 566612 00033 2

DIMENSIONS DU COLIS

470 x 158 x 250 mm

PALETTISATION

Palette de 55 fardeaux soit 5 couches de 11

GENCOD DE LA PALETTE

23 566612 00129 9

