FT N°182157 Mise à jour 12/10/2016

DENOMINATION COMMERCIALE

Haricots rouges

DENOMINATION LEGALE

Haricots rouges

CODE ARTICLE **10486**

PROVENANCE

Fabriqué en Espagne par RSI 21500 NA

ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée IFS et BRC

DESCRIPTION DU PRODUIT

Haricots rouges réhydratés par trempage recouverts par un liquide de couverture pouvant être trouble et visqueux.

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

Calibre moyen : longueur comprise entre 15 mm et 25 mm.

CONSEILS D'UTILISATION

Blanchir des lardons. Les faire revenir avec des oignons et des carottes en dés. Mouiller avec du fond de volaille et du vin rouge. Laisser cuire, ajouter les haricots rouges (égouttés) et du persil haché, bien mélanger et remettre en température.

Astuce : Après les avoir égouttés, les mixer en purée avec de la crème fraîche et de l'ail.

Adapté à la liaison froide.

Nombre de rations :
Adultes = 15 – 18 portions
Enfants = 25 – 30 portions

INGREDIENTS

Haricots rouges secs trempés, 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 EGOUTTE)	
ENERGIE KJ / KCAL	469 / 111
MATIERES GRASSES	**0,525 g**
dont acides gras saturés	*0,08 g*
GLUCIDES	**14,4 g**
dont sucres	*3,8 g*
FIBRES ALIMENTAIRES	**7,34 g**
PROTEINES	**8,58 g**
SEL	**0,4 g**

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût agréable caractéristique, couleur franche et pouvant manquer d'uniformité, présence d'un sédiment possible.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

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

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

pH : 5,5 - 7

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 2505 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 ROJA 218 TA 30/06/2020
DLUO : 30/06/2020
S = Lettre de l'année
AL ROJA : Code produit
218 : Quantième de fabrication
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 00060 3

COLISAGE

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

DIMENSIONS DU COLIS

470 x 160 x 250 mm

GENCOD DU COLIS

13 664217 02058 5

PALETTISATION

Palette de 55 fardeaux soit 5 couches de 11

GENCOD DE LA PALETTE

23 664217 05061 9