



PROVENANCE

Fabriqué en Espagne par RSI 21500 NA

ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée IFS et BRC

FT N°217801 Mise à jour 12/10/2016

DENOMINATION COMMERCIALE

Haricots blancs

DENOMINATION LEGALE

Haricots blancs

CODE ARTICLE 10396



DESCRIPTION DU PRODUIT

Haricots blancs "pea beans" 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 petit : longueur inférieure à 15 mm.

CONSEILS D'UTILISATION

Égoutter les haricots blancs sans les rincer. Faire revenir des oignons ciselés et des carottes rondelles dans de la graisse de canard. Mouiller avec un jus de volaille, laisser cuire quelques minutes. Ajouter les haricots blancs et remettre en température. Servir en garniture d'une viande rôtie.

Astuce : Verser le contenu de la boîte dans un bol mixeur. Ajouter des herbes aromatiques fraîches, de la crème fraîche, assaisonner, mixer finement et servir très frais.

Adapté à la liaison froide.

Nombre de rations :

Adultes = 15 – 18 portions

Enfants = 25 – 30 portions

INGREDIENTS

Haricots blancs secs trempés, eau, sel, acidifiant E330, antioxydant E385

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	397 / 94.3
MATIERES GRASSES	0,495 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,076 g</i>
GLUCIDES	11,8 g
<i>dont sucres</i>	<i>0,29 g</i>
FIBRES ALIMENTAIRES	6,82 g
PROTEINES	7,26 g
SEL	1,01 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

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

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

pH : 5 - 6

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 218 TA 30/06/2020

DLUO : 30/06/2020

S = Lettre de l'année

AL : 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

COLISAGE

Pack de 3 boîtes 5/1 sous film transparent

DIMENSIONS DU COLIS

470 x 160 x 250 mm

PALETTISATION

Palette de 55 fardeaux soit 5 couches de 11

GENCOD PRODUIT

3 664217 00058 0

GENCOD DU COLIS

13 664217 02056 1

GENCOD DE LA PALETTE

23 664217 05059 6

