	<b>Haricots Blancs Préparés appertisés (CHG003)</b>		<b>SAPP.TFS.00145 Révision : 009</b>
	<b>Conserve</b>	<b>Créé le : 18/10/2001</b>	<b>Modifié le : 9/07/2014</b>

## IDENTIFICATION PRODUIT

JDE PFC+	DENOMINATION COMMERCIALE	DENOMINATION LEGALE
CHG003 6497/ 8516☑/ 21921/ 23283/ 26441/ 45412/ 76187	Haricots blancs préparés	Haricots blancs secs trempés préparés appertisés

Références au format sachet fraîcheur

**Origine transformation :** France

**Code Sanitaire :** Sans objet

## CARACTERISTIQUES PRODUITS

Les conserves de haricots blancs sont préparées à partir de graines sèches, blanches, réhydratées par trempage de *Phaseolus vulgaris L.*

**Ingrédients :** Haricots blancs secs trempés, eau, sel, arômes


DLUO	Boîtes : année de fabrication + 4 ans	T°C de stockage : T°C ambiante Condition de stockage : ambiance sèche
	Sachets : année de fabrication + 3 ans	
DMGRE (Date Minimum	Boîtes : 9 mois	
Garantie à Réception)	Sachets : 4 mois	

<b>ALLERGENES</b>			
P = Présence	T = Présence fortuite		A = Absence
<b>Arachide</b>	A	<b>Lupin</b>	A
<b>Blé + Gluten</b>	A	<b>Mollusque</b>	A
<b>Céleri</b>	A	<b>Moutarde</b>	A
<b>Crustacés et Coquillages</b>	A	<b>Œuf</b>	A
<b>Fruits à coques</b>	A	<b>Poisson</b>	A
<b>Graines de sésame</b>	A	<b>Soja</b>	A
<b>Lait</b>	A	<b>Sulfites (&gt; 10ppm)</b>	A

Référence réglementaire : Règlement Européen 1169/2011/CE

**Garantie OGM :** Est exempt de toute Matière Première OGM et de tout dérivé de Matières Premières OGM

**Garantie Ionisation :** N'a pas subi de traitements ionisants à aucun stade de sa fabrication et ne comprend aucune matière première ayant subi de traitements ionisants au cours de sa fabrication

	<b>Haricots Blancs Préparés appertisés (CHG003)</b>		<b>SAPP.TFS.00145 Révision : 009</b>
	<b>Conserve</b>	Créé le : 18/10/2001	Modifié le : 9/07/2014

## CONDITIONNEMENT

Format	BOÎTES		SACHETS
	5/1	4/4	5S
PNT (g)	4000	800	4000
PNE (g)	2505	500	2505
Capacité (ml)	4250	850	-

### Matériaux d'emballage :

Boîtes : Fer, vernis de protection : à usage alimentaire

Sachets : Polyester/Aluminium/polyamide orienté/polypropylène ( en contact avec le légume)

### Conditions d'utilisation et de manutention :

Boîtes : Essayer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abimées au niveau du serti

Sachets : Voir les recommandations au dos du sachet.

## COMPOSITION NUTRITIONNELLE

En moyenne pour 100g de produit égoutté		Boîtes	Sachets
Énergie	kJ	414	400
	kcal	98	95
Matières grasses (g)		0.5	0.6
dont acides gras saturés (g)		0.1	0.5
Glucides (g)		12.9	11.6
dont sucres (g)		0.6	0.6
Fibres alimentaires (g)		6.1 → Riche en fibres	6.0 → Riche en fibres
Protéines (g)		7.5	7.8
Sel (g)		0.45	0.73
Vitamine B9 (µg)		34.9 soit 17% des AQR* → Source de vitamine B9	-

AQR : Apports Quotidiens de référence

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES


**Aspect** : couleur beige

**Texture** : fondante, tendre

**Saveur** : caractéristique

**Calibre** : Longueur moyenne d'un grain sur 10 grains : entre 14 et 26 mm

**pH après stérilisation** : 5.5 à 6.3

	<b>Haricots Blancs Préparés appertisés (CHG003)</b>		<b>SAPP.TFS.00145</b> <b>Révision : 009</b>
	<b>Conserve</b>	<b>Créé le : 18/10/2001</b>	<b>Modifié le : 9/07/2014</b>

#### Définitions/Tolérances des critères défauts :

Selon les décisions du CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) fixant les spécifications applicables à divers fruits et légumes appertisés, les défauts d'apparence sont définis comme suit :

Critère	Définition	Tolérance	
Graines de couleur différente		10	En % m/m
Graines parasitées		Absence	
Matières étrangères minérales (graviers, sables...)		Absence	
Graines défectueuses	Graines tachées, brunes, germées Une graine est considérée comme tachée si elle présente une tache sombre de dimension supérieure à 2 mm Une graine est considérée comme germée si le germe est apparent et dépasse du cotylédon	5	
MVE	Matières végétales étrangères	0.5	

## STABILITE

Tests de stabilité selon la norme AFNOR V08-408

## DONNEES DE FABRICATION

Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Trempage, Blanchiment, Emboîtement/Ensachage, Jutage, Soudure/Sertissage/Marquage, Stérilisation, Stockage (pour les boîtes uniquement), Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition

Voir également la Fiche Process Appertisés (F3.X.VDA.00163)

## CONSERVATION

Nos produits sont à consommer dans un délai maximum de 3 jours après ouverture, à une température comprise entre 0 et +3°C à condition que le produit soit stocké dans un récipient propre et fermé et qu'il ait été manipulé dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.