

	Les Marmijotés appertisés (CHG008)		SAPP.TFS.00193 Révision : 006
	Conserve	Créé le : 4/03/2004	Modifié le : 5/12/2013

IDENTIFICATION PRODUIT

JDE PFC+	DENOMINATION COMMERCIALE	DENOMINATION LEGALE
CHG008 8517	Haricots blancs mijotés à la tomate	Mélange de légumes cuisinés appertisés

Référence au format Sachets Fraîcheur

Origine transformation : France

Code Sanitaire : Sans objet

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Les mélanges à base de haricots appertisés sont préparés à partir de variétés de *Phaseolus vulgaris L* pour les haricots, *Lycopersicum esculentum L* pour les tomates et de *Daucus carota L* pour les carottes.

Ingrédients : Sauce : eau, concentré de tomate (2.8%), sel, sucre, huile de tournesol, bouillon de volaille (sel, arômes, graisse et viande poule, amidon et maltodextrine de pomme de terre, épaississant : E414, blé, céleri), arômes, épaississants : E410 - E508 - E407, glucose. Mélange de légumes 45% : haricots blancs secs trempés (40%), carottes, tomate (1%).

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

ALLERGENES			
P = Présence	T = présence fortuite		A = Absence
Arachide	A	Lupin	A
Blé + Gluten	p	Mollusque	A
Céleri	p	Moutarde	A
Crustacés et Coquillages	A	Œuf	A
Fruits à coques	A	Poisson	A
Graines de sésame	A	Soja	A
Lait	A	Sulfites (> 10ppm)	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.

CONDITIONNEMENT

SACHETS	
5S	
PNT (g)	4000
Capacité (ml)	-

Matériaux d'emballage : Polyester/Aluminium/Polyamide orienté/polypropylène (en contact avec le légume)

Conditions d'utilisation et de manutention : Voir recommandation au dos du sachet

	Les Marmijotés appertisés (CHG008)		SAPP.TFS.00193 Révision : 006
	Conserve	Créé le : 4/03/2004	Modifié le : 5/12/2013

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

En moyenne pour 100g de produit :

Energie	kJ	293
	kcal	70
Matières grasses (g)		0.7
dont acides gras saturés (g)		0.5
Glucides (g)		9.8
dont sucres (g)		2.4
Fibres (g)		3.9 → Riche en fibres
Protéines (g)		4.2
Sel (g)		0.88

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Couleur caractéristique de chacun des légumes.

Texture : Tendre à fondante.

Saveur : Légèrement acide et sucrée.

Composition / Coupe / Calibre : Objectif moyen : % à respecter sur 10 emballages

	INGREDIENTS	COUPE / CALIBRE	% mis en œuvre (sur 100%)
Haricots blancs mijotés à la tomate	Haricots blancs	Secs trempés	40
	Carottes rondelles planes	Ø 35 mm maxi, ép. : 2-10 mm 10% maxi hors calibre	4.5
	Tomates dés (pelées)	30X20X20 mm +/- 6 mm	1
	Sauce	Dont 2.8% de concentré de tomates	54.5

pH après stérilisation : 5,2 à 6.0

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	
Matières Végétales Etrangères	Parties non comestibles et parties étrangères à la plante.	0.5	En % en m/m
Graines parasitées	Caractérisées par une perforation créée par un insecte d'environ 1 mm de diamètre.	0	
Graines défectueuses	Graine tachée, brune, germée. 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	
	Graine de couleur différente	Graine de couleur différente ou autre variété de haricot.	
Corps étrangers	D'origine minérale, animale ou organique.	0	

	Les Marmijotés appertisés (CHG008)		SAPP.TFS.00193 Révision : 006
	Conserve	Créé le : 4/03/2004	Modifié le : 5/12/2013

STABILITE

Tests de stabilité selon la norme AFNOR V08-408

DONNEES DE FABRICATION

Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe/Calibrage, Blanchiment, Ensachage, Jutage, Soudure/Marquage, Stérilisation, Étiquetage, 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.