


| | | | |
|--|--|--------------------------------|--|
|  AQ_VDA_GROUPE | Haricots Verts Entiers appertisés (CHV101 / CHV201 / CHV203 / CHV203 / CHV301 / CHV401) | | F3.X.VDA.00053 Révision : 006 |
| | Créé le : 22/06/2000 | Modifié le : 29/09/2008 | PAGE 1 / 3 |

IDENTIFICATION PRODUIT

| HP | JDE PFC+ | DENOMINATION COMMERCIALE | DENOMINATION LEGALE |
|--------|---|---------------------------|--------------------------------------|
| CHCEF | CHV101/ 6514/ 6515/ 8518☒ | Haricots verts extra fins | Haricots verts extra-fins appertisés |
| CHCTF | CHV201/ 6507/ 6508/ 6509/ 15552☒/ 35889 | Haricots verts très fins | Haricots verts très fins appertisés |
| CHCTF2 | | | |
| CHPTF | CHV203/ 6510/ 6511/ 6512/ 8350/ 8574 | Haricots verts fins | Haricots verts fins appertisés |
| CHPTF2 | | | |
| CHPF | CHV401/ 6489/ 6490/ 6491/ 21927/ 26740 | Haricots verts mi fins | Haricots verts mi-fins appertisés |
| CHPF2 | | | |
| CHPMF2 | CHV301/ 6496 | | |

☒ Références en sachets fraîcheur

Origine transformation : France

Code Sanitaire : Sans objet

Marché : Allemagne, Autriche, Belgique, Espagne, France, Italie, Hongrie, Tchéquie, Pays Bas, Portugal, Scandinavie

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Les haricots verts sont préparés à partir de gousses vertes incomplètement mûres de certaines variétés de *Phaseolus vulgaris L* ou de *Phaseolus multiflorus L.M.K.*

Ingrédients : Haricots verts, eau, sel


| | |
|---|--|
| DLUO Boîtes : Année de fabrication + 4ans DLUO Sachets Fraîcheur : Année de fabrication + 3ans DMGRE Boîte (Date Minimum Garantie à Réception) : 9 mois DMGRE Sachets Fraîcheur : 4 mois | T°C de stockage : T°C ambiante Condition de stockage : Ambiance sèche |
|---|--|

| ALLERGENES | P = Présence | T = Traces possibles | A = Absence |
|--------------------------|--------------|----------------------|-------------|
| Arachide | A | Lupin | A |
| Blé + Gluten | A | Mollusque | A |
| Céleri | A | 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 : Directive Européenne 2000/89/CE et ses modifications

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

| | | | |
|---|---|-------------------------|--|
|  AQ_VDA_GROUPE | Haricots Verts Entiers appertisés (CHV101 / CHV201 / CHV203 / CHV301 / CHV401) | | F3.X.VDA.00053 Révision : 006 |
| | Créé le : 22/06/2000 | Modifié le : 29/09/2008 | PAGE 2 / 3 |

CONDITIONNEMENT

| Format | Boîtes | | | Sachets |
|---------------|--------|------|------|---------|
| | 4/4 | 3/1 | 5/1 | 5S |
| PNT (g) | 800 | 2500 | 4000 | 3900 |
| PNE (g) | 440 | 1375 | 2210 | 1700 |
| Capacité (ml) | 850 | 2650 | 4250 | - |

Matériaux d'emballage :

Boîtes : Fer et Vernis de protection à usage alimentaire

Sachets Fraîcheur : Polyester/Aluminium/Polyamide orienté/Polypropylène (en contact avec le légume)

Conditions de d'utilisation et de manutention :

Boîtes : Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abîmées au niveau du sertis

Sachets Fraîcheur : Voir recommandations sur le dos du sachet

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

| En moyenne pour 100g : | | XF | TF | F | MF |
|------------------------|------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Protéines (g) | | 1.4 | 1.4 | 1.3 | 1.6 |
| Glucides (g) | | 3.4 | 3.8 | 3.2 | 5.1 |
| Lipides (g) | | 0.5 | 0.2 | 0.5 | 0.2 |
| Vit. B9 (µg) | | 54 (27% AJR) | 60 (30% AJR) | 60 (30% AJR) | 53 (26% AJR) |
| Valeurs énergétiques | Kcal | 24 | 23 | 22 | 28 |
| | kJ | 100 | 95 | 94 | 118 |

AJR : Apports Journaliers Recommandés

| | | | | |
|--|--------|--------|--------|---|
| Teneur en sodium pour 100g de produit fini | 0.339g | 0.375g | 0.239g | - |
| Teneur en sel pour 100g de produit fini | 0.86g | 0.95g | 0.61g | - |

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Couleur vert plus ou moins foncé, homogène. Bonne tenue, pas de gousse ouverte


Texture : Ferme, non filandreuse

Saveur : Normale et caractéristique du haricot vert

| | Calibre | Dimension * | Tolérances |
|-----------------|------------|-------------|--|
| CHV101 | Extra fins | ≤ 6.5 mm | . 8% maximum en masse de calibre supérieur . Haricots verts XF : 50% minimum du poids net égoutté de filets de longueur supérieure à 60mm |
| CHV201 / CHV203 | Très fins | ≤ 8.0 mm | |
| CHV401 | Fins | ≤ 9.0 mm | |
| CHV301 | Mi fins | ≤ 10.5 mm | |

* Mesure faite au pied à coulisse sur la plus grande largeur, suture à suture

pH après stérilisation : 5.1 à 6.0

| | | | |
|--|--|-------------------------|--|
|  Bonduelle AQ_VDA_GROUPE | Haricots Verts Entiers appertisés (CHV101 / CHV201 / CHV203 / CHV203 / CHV301 / CHV401) | | F3.X.VDA.00053 Révision : 006 |
| | Créé le : 22/06/2000 | Modifié le : 29/09/2008 | PAGE 3 / 3 |

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (suite)

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 % en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté | Tolérance | | |
|---|-----------|-----------|-----------|
| | XF | TF/F | MF |
| Haricot filandreux : un haricot est reconnu filandreux si l'un de ses fils encadrant les filets résiste à la traction | 2 | 3 | 3 |
| Filet défectueux : sont réputés défectueux, les haricots verts qui comportent des filets rouillés, tachés (tache de diamètre > 5mm), piqués, parcheminés (c'est-à-dire dont le parchemin présente un développement sensible à l'examen organoleptique, altérant la valeur de consommation) | 3 | 3 | 4 |
| Débris végétaux : sont considérés comme débris végétaux les parties de la plante et les matières végétales étrangères inoffensives | 1 | 3 | 4 |
| Morceau de haricots : Morceau de haricots dont la longueur est inférieure à 20 mm | 3 | 3 | 4 |
| Filet non ébouté : haricot dont l'attache est encore présente (ne sont pas considérés comme filets non éboutés, les haricots dont reste seule la protubérance où était fixé le pédoncule) | 3 | 3 | 3 |
| TOTAL DES DEFAUTS | 8 | 10 | 15 |

Un préemballage est considéré comme défectueux si l'un des défauts mentionnés dans le tableau est supérieur à une fois et demis la tolérance ou si le cumul des défauts est supérieur à celui indiqué pour chaque catégorie ou si les haricots verts hors calibre sont supérieurs à une fois et demie la tolérance.

STABILITE

Conformément à l'arrêté du 28/05/97, au niveau des contrôles, les épreuves d'incubation de nos produits appertisés se font à 37°C pendant 7 jours. Les résultats de stabilité sont satisfaisants à 100%. Concernant le pilotage, les épreuves d'incubation se font à 55°C pendant 7 jours. En cas de non stabilité pour l'épreuve à 55°C, des actions correctives au niveau de la fabrication sont menées.

DONNEES DE FABRICATION

Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Calibrage, Blanchiment, Ensachage/Emboîtement, 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 24h après ouverture, à une température comprise entre 0 et 4°C, pour un produit maintenu dans son emballage ou dans un récipient propre et fermé, suivant les conditions requises de conservation et selon des conditions de prélèvement de produit réalisées dans le respect des règles d'hygiène.