	<b>Flageolets Verts appertisés (CFL102 / CFL401)</b>		<b>SAPP.TFS.00075</b> <b>Révision : 009</b>
	<b>Conserve</b>	Créé le : 26/07/2000	Modifié le : 13/05/2014

## IDENTIFICATION PRODUIT

PFC+ JDE	DENOMINATION COMMERCIALE	DENOMINATION LEGALE
CFL102 <input checked="" type="checkbox"/> 8514	Flageolets verts extra fins	Flageolets verts extra fins appertisés
CFL401 6477 / 45388	Flageolets verts fins	Flageolets verts fins appertisés

Référence au format sachets fraîcheur

**Origine transformation :** France

**Code Sanitaire :** Sans objet

## CARACTERISTIQUES PRODUITS

Les conserves de flageolets verts appertisés sont préparées à partir de graines fraîches vertes de certaines variétés de *Phaseolus vulgaris L.*

**Ingrédients :**

**CLC102 /CFL401 :** Flageolets verts, eau, sel


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

ALLERGENES			
P = Présence	T = Présence fortuite		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 : 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>Flageolets Verts appertisés (CFL102 / CFL401)</b>		<b>SAPP.TFS.00075</b> <b>Révision : 009</b>
	<b>Conserve</b>	Créé le : 26/07/2000	Modifié le : 13/05/2014

## CONDITIONNEMENT

	Boîtes	Sachets
<b>Format</b>	<b>5/1</b>	<b>5S</b>
PNT (g)	4000	4000
PNE (g)	2655	2655
Capacité (ml)	4250	-

### 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 : Essuyer 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 égypté :	<b>Flageolets Extra-fins CFL102</b>	<b>Flageolets fins CFL401</b>
Energie	kJ	395
	kcal	94
Matières grasses (g)	0.8	0.6
dont acides gras saturés (g)	0.1	0.1
Glucides (g)	13.6	13.6
dont sucres (g)	0.6	0.1
Fibres alimentaires (g)	5.1 → Riche en fibres	6.2 → Riche en fibres
Protéines (g)	5.5	5.3
Sel (g)	0.75	0.60
Vitamine B9 (µg)	-	45.8 (23% des AQR*) → Source de Vitamines B9

AQR\* : AQR = Apports Quotidiens de Référence


## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

**Aspect** : couleur vert pâle homogène. Flageolets non éclatés, non pris en masse. Jus légèrement trouble.

**Texture** : tendre, fondante. Ne doit pas être ferme

**Saveur** : normale et caractéristique

**pH après stérilisation** : 5.6 à 6.4

 <b>Conserve</b>	<b>Flageolets Verts appertisés (CFL102 / CFL401)</b>		<b>SAPP.TFS.00075</b> <b>Révision : 009</b>
	Créé le : 26/07/2000	Modifié le : 13/05/2014	PAGE 3 / 3

#### 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 défectueuses	Sont considérées comme défectueuses les graines tachées, brunes, jaunes, germées	5	En % en m/m du produit total
	Sont considérées comme tachées les graines présentant des taches foncées de dimension supérieure à 2 mm		
MVE	Matière Végétale Etrangère	0.5*	En % en m/m du produit total

\* le nombre de morelles ne doit pas dépasser 2 par kg de produit égoutté

## STABILITE

Tests de stabilité selon la norme AFNOR V08-408

## 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 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.