



Service Qualité Groupe  
d'aucy/CGC  
56 500 LOCMINE

Référence : SQ/HV/643 - Version : D  
Date : 03/09/2019

## FICHE TECHNIQUE

### HARICOTS VERTS EXTRA FINS BIO



Page : 1/3

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Haricots verts extra fins issus de l'agriculture biologique
Code produit	1474
<b>Format</b>	<b>5/1</b>
Contenance	4250 ml
Poids Net Total	4000 g
Poids Net Égoutté	2210 g
Liste des Ingrédients	Haricots verts*, eau, sel de mer <i>*Ingrédient issu de l'agriculture biologique.</i>
Campagne de Production	De fin Juillet à Septembre
Origine légume	France



NOMBRE DE PARTS	
Adultes	15 parts
Enfants	24 parts



#### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA \_ décision n°89 – Conserves de haricots verts et haricots beurre

**Haricots verts** : Haricots verts extra fins de largeur maximale du filet : 6,5 mm.

**Ce produit convient aux végétariens.**

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,0 – 5,9 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

**Allergènes :** Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.  
**OGM :** Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.  
**Ionisation :** Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.  
**Pesticides, métaux lourds :** Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

#### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
<b>Aspect</b>	Liquide de couverture claire et assez limpide, absence de graines nettement formées, absence de matières étrangères.
<b>Couleur</b>	Franche et caractéristique, sensiblement uniforme.
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
<b>Texture</b>	Filets tendres mais gardant une bonne tenue.

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DDM</b>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.
<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 4 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Température ambiante pendant 7 jours</li> <li>▪ A 37°C pendant 7 jours</li> <li>▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).</li> </ul> Absence de bombage et de variation de pH<0,5 unités entre les 3 récipients incubés.



Service Qualité Groupe  
d'aucy/CGC  
56 500 LOCMINE

Référence : SQ/HV/643 - Version : D  
Date : 03/09/2019

## FICHE TECHNIQUE

### HARICOTS VERTS EXTRA FINS BIO



Page : 2/3

#### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g**	AR***		Pour 100 g**	AR***
Energie (kJ)	100	1%	Glucides (g)	2,3	1%
Energie (kcal)	24		Dont sucres (g)	0,7	1%
Matières Grasses (g)	0,2	0%	Fibres alimentaires (g)	2,9	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	1,8	4%
			Sel (g)	0,46	8%

\*\* pour 100 g de produit égoutté

\*\*\* Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

#### CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température. »
- ✓ **Après ouverture** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).  
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.

#### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,40 m
Palette de 5 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
55/palette	165/palette	800 à 850 Kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 017 533 0

#### EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

#### TRI SELECTIF :



**L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.**



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.  
Cette vignette est décollable et repositionnable.

#### RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
120	120	100	100	150	150

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum



**Service Qualité Groupe  
d'aucy/CGC  
56 500 LOCMINE**

Référence : SQ/HV/643 - Version : **D**

Date : **03/09/2019**

## FICHE TECHNIQUE

### HARICOTS VERTS EXTRA FINS BIO



**Page : 3/3**

#### ETIQUETAGE :

Mentions obligatoires à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- (1) Logo européen (avec des dimensions et une couleur définies par la réglementation)
- (2) FR-BIO-01 (référence à l'organisme certificateur - dans notre cas ECOCERT)
- (3) Agriculture France

Les informations obligatoires (1, 2 et 3) doivent être dans le même champ visuel

Mentions facultatives qui peuvent apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- Certifié par ECOCERT France
- Logo AB Agriculture Biologique (ne doit pas être plus grand que le logo européen)