



Service Qualité D2L  
56 550 LOCMINE

Référence : SQ/HV/611 - Version : F  
Date : 02/05/13

## FICHE TECHNIQUE

### HARICOTS BEURRE EXTRA FINS



Page : 1/2

D'aucy est engagé dans une agriculture positive et une démarche de développement durable.  
Pour en savoir plus, télécharger notre plaquette « la culture positive » sur [www.daucyfoodservices.com](http://www.daucyfoodservices.com).

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	<b>Haricots beurre extra fins</b>
Code produit	814
<b>Format</b>	<b>5/1</b>
Contenance	4250 ml
Poids Net Total	4000 g
Poids Net Égoutté	2210 g
Liste des Ingrédients	Haricots beurre, eau, sel
Campagne de Production	De fin Juillet à Septembre
<b>Origine matière première</b>	<b>France</b>



NOMBRE DE PARTS	
Adultes	15 parts
Enfants	24 parts

#### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

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

**Ce produit convient aux végétariens** : Ne contient aucun ingrédient d'origine animale

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,0 – 5,9
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 limpide et de teinte claire, filets en bon état, absence de matières étrangères.
<b>Couleur</b>	Caractéristique, normale et sensiblement uniforme.
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et caractéristique, absence de toute odeur ou saveur étrangère.
<b>Texture</b>	Filets tendres gardant une bonne tenue.

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DLUO</b>	<b>A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds</b>
<b>Durée de vie du produit</b>	DLUO : 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 boîtes incubées



## HARICOTS BEURRE EXTRA FINS

### VALEURS NUTRITIONNELLES :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	104	1%	Glucides (g)	2,8	1%
Energie (kcal)	25		Dont sucres (g)	0,5	1%
Matières grasses (g)	0,2	0%	Fibres alimentaires (g)	2,7	11%
Dont acides gras saturés (g)	0	0%	Protéines (g)	1,6	3%
			Sel (g)	0,78	13%

\*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 007 944 7

### 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.**

### 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



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit