

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 05/11/2021 07:12Aperçu créé le : 05/11/2021
10:20

Table des matières

D : Liste des Allergènes	2
I : Etiquetage	3
I.1 : Format 4/4	3
L : Produits Finis	8
L.1 : Haricots verts très fins	8

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 05/11/2021 07:12Aperçu créé le : 05/11/2021
10:20

D : Liste des Allergènes

Il n'y a pas d'ingrédients particuliers dans le produit fini pour la recette Haricots verts

Version : 3	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 05/11/2021 07:12	Aperçu créé le : 05/11/2021 10:20
I : Etiquetage		I.1 : Format 4/4	

Fiche Technique Etiquetage de Format 4/4

Section :	Format 4/4		
Dénomination commerciale :	Haricots verts très fins		
Dénomination légale :	Haricots verts très fins		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Haricots verts, eau, sel		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
Poids net :	800 g		
Poids net égoutté :	440 g		
Contenance :	Volume net :		
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Non		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	sur l'un des fonds		
Formule légale :	à consommer de préférence avant le : voir sur l'un des fonds de la boîte		
Expression :	JJ/MM/AA		
Numéro de lot			
Localisation :	sur l'un des fonds de la boîte		
Expression :	EX : L211B 14:28 01/07/21 HVTF 434 : L + quantième + Lettre de l'année + Heure + DDM + Code produit + Code fabricant.		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	13108 A		
Conseils de conservation :			
Spécifiques :	Conservation: Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un récipient alimentaire non métallique fermé et à consommer dans les 2 jours.		
Conseil de préparation 1/1 :			
Conseils :	Egouttez et réchauffez à feu doux		

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
356797 ETI 4-4 HAR VER TRFIN CARREF SIMPLY - + ST.pdf	Emballage finalisé = BAT	01/09/2020	Sandrine Jouve

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 05/11/2021 07:12Aperçu créé le : 05/11/2021
10:20

I : Etiquetage

I.1 : Format 4/4

Nutritionnel de Format 4/4

Secteur : Autres produits

Famille : Autres produits

Type de produits : Autres

Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (g/100g) : 100 / 5 pts

Score : -7 / 1 pts - 8 pts

Nutriscore : A

Portion 1/2 : Pour 100 g de produits égouttés (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	0	N/R	100	100			Valeur
Energie (kcal)		N/R	24	24			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	0, 3	< 0, 5 g			Valeur
Acides gras saturés (g)	0	N/R	0, 1	< 0.1 g			Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	2, 3	2.3			Valeur
Sucres (g)	0	N/R	0, 5	< 0.5 g			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)	3	N/R	3, 4	3.4			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)	0	N/R	1, 3	1.3			Valeur
Sel (g)	1	N/R	0, 41	0.41			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 05/11/2021 07:12Aperçu créé le : 05/11/2021
10:20

I : Etiquetage

I.1 : Format 4/4

Portion 2/2 : Pour 110 g de produits égouttés (110 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	110	110	1	1	Valeur et AQR
Energie (kcal)		N/R	26	26	1	1	Valeur et AQR
Matières Grasses (g)		N/R	0, 3	< 0, 5 g	0	0	Valeur et AQR
Acides gras saturés (g)		N/R	0, 1	< 0.1 g	0	0	Valeur et AQR
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	2, 5	2.5	1	1	Valeur et AQR
Sucres (g)		N/R	0, 5	< 0.5 g	1	1	Valeur et AQR
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	3, 7	3.7			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	1, 5	1.5	3	3	Valeur et AQR
Sel (g)		N/R	0, 451	0.45	8	8	Valeur et AQR
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

Contient 4 portions de 110 g. D'après la Table CIQUAL 2018 sauf glucides et sel (moyennes des analyses)

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
L246P 0.54g par 100g 161600.03_Cannedvegetables_Greenbeans.pdf	Autres [CDC]	17/10/2017	Sandrine Jouve

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 05/11/2021 07:12Aperçu créé le : 05/11/2021
10:20

I : Etiquetage

I.1 : Format 4/4

Vitamines et minéraux Format 4/4

Portion 1/2 : (100g) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Cuivre (mg)	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Fer (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R	0, 235	0.24					N/R
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Zinc (mg)	N/R							N/R

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 05/11/2021 07:12Aperçu créé le : 05/11/2021
10:20

I : Etiquetage

I.1 : Format 4/4

Portion 2/2 : (110 g) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Cuivre (mg)	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Fer (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R	0, 265	0.27					N/R
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Zinc (mg)	N/R							N/R

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 05/11/2021 07:12Aperçu créé le : 05/11/2021
10:20

L : Produits Finis

L.1 : Haricots verts très fins

Conservation de Haricots verts très fins

Conservation:

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
DLC ou DLUO / DDM : 4 Année(s)	Fabrication		DLUO expression : JJ/MM/AA imprimé au jet d'encre sur l'un des fonds
Durée de vie après ouverture : 3 Jour(s)			à conserver au réfrigérateur dans un réipient alimentaire fermé non métallique

Conditions de conservation :

Température ambiante? : Oui

Pièces jointes - Conservation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
ATTESTATION DE CONSUMMATION APRES OUVERTURE- .pdf	Autres [CDC]	13/10/2017	Sandrine Jouve

Caractéristiques physico-chimiques de Haricots verts très fins

Caractéristique :

Caractéristique applicable : **A la fabrication**Caractéristique : **Taux de sel**Caractéristique applicable : **N/R**Méthode : **Titrimétrie**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	0, 3 % <=	0, 58 %	<= 0, 9 %	

Caractéristique : **pH**Caractéristique applicable : **N/R**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	4, 9 unité pH <=	5, 3 unité pH	<= 6 unité pH	

Caractéristique : **Calibre**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Précision : **Largeur maximale du filet : 8 mm**

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 05/11/2021 07:12Aperçu créé le : 05/11/2021
10:20

L : Produits Finis

L.1 : Haricots verts très fins

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		8% maximum de haricots de calibre supérieur	

Caractéristique : (1) Haricots filandreuxCaractéristique applicable : **A la fabrication**Précision : **un haricot est reconnu filandreux si un des fils encadrant les filets résiste à la traction**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				3 %

Caractéristique : (2) Haricots défectueuxCaractéristique applicable : **A la fabrication**Précision : **sont réputés défectueux les haricots qui comportent des filets rouillés, tachés (de diamètre supérieur à 5 mm), piqués, parcheminés.**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				3 %

Caractéristique : (3) Morceaux de haricotsPrécision : **Longueur < 20 mm**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				3 %

Caractéristique : (4) Haricots non-éboutésCaractéristique applicable : **A la fabrication**Précision : **Haricots dont l'attache est encore présente. Ne sont pas considérés comme non-éboutés, les haricots dont reste seule la protubérance où était fixé le pédoncule)**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				3 %

Caractéristique : (5) Débris végétauxCaractéristique applicable : **A la fabrication**Précision : **Parties de la plante du haricot et matières végétales étrangères inoffensives**

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 05/11/2021 07:12Aperçu créé le : 05/11/2021
10:20

L : Produits Finis

L.1 : Haricots verts très fins

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				3 %

Caractéristique : Cumul (1+2+3+4+5)Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				10 %

Caractéristique : Corps étrangersCaractéristique applicable : **A la fabrication**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Absence			

Caractéristique : Résidus de pesticidesCaractéristique applicable : **A la réception**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
conforme à la réglementation française en vigueur			

Caractéristique : Métaux lourdsCaractéristique applicable : **A la réception**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
conforme à la réglementation en vigueur			

Caractéristique : Poids net égouté 4/4Méthode : **pesée**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		440		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
	Qn: 440	Qn - TU1: 426.8 g	QN- TU2: 413.6 g

Caractéristique : Poids net total 4/4Méthode : **pesée**

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 05/11/2021 07:12Aperçu créé le : 05/11/2021
10:20

L : Produits Finis

L.1 : Haricots verts très fins

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		800		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
	Qn: 800 g	Qn - TU1: 785 g	Qn - TU2: 770 g

Caractéristique : Valeurs NutritionnellesCaractéristique applicable : **N/R**Méthode : **Analyse Externe**Précision : **Selon convention tripartite**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
valeurs de l'étiquette tolérance UE			

Caractéristiques organoleptiques de Haricots verts très fins**Type : Aspect**Caractéristique applicable : **N/R**

Précision : **Haricots verts de largeur maximum 8 mm, non tachés, non flétris, éboutés (dans les tolérances décrites dans la partie physico- chimie). Couleur vert foncé. Jus limpide, de couleur claire.**

Type : OdeurCaractéristique applicable : **N/R**Précision : **caractéristique des haricots verts****Type : Goût**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **caractéristique des haricots verts. absence de mauvais goût****Type : Texture**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **Tendre, non- filandreuse (dans les tolérances décrites dans la partie physico- chimie)****Type : Aspect**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **Aspect extérieur de l'emballage**

Non- conformité : **choc
rouille
problème de serti**

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 05/11/2021 07:12Aperçu créé le : 05/11/2021
10:20

L : Produits Finis

L.1 : Haricots verts très fins

Type : AspectCaractéristique applicable : **N/R**Précision : **Aspect intérieur de l'emballage**Non- conformité : **absence de verni****Type : Autre**Caractéristique applicable : **N/R**Précision : **marquage des boîtes**Non- conformité : **erreur de marquage
absence de marquage****Caractéristiques microbiologiques de Haricots verts très fins****Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) :** N/R**Caractéristique : Flore revivifiable**Caractéristique applicable : **N/R**Méthode : **Contrôle de stabilité**Précision : **incubation pendant 7 jours à 37°C et à 55°C**Critère légal : **Norme NF V08-401**

Cible	Tolérance	Non- conformité
- Absence de déformation de l'emballage - Différence de pH par rapport à une boîte témoin restée à température ambiante < 0.5		- Déformation de l'emballage - Différence de pH > 0.5

Conservation d'échantillons de Haricots verts très fins

Conservation d'échantillon :

Oui

Taille :

3 boîtes par journée de fabrication

Durée :

5 ans : DLUO + 1 an