

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 22/04/2021 15:45Aperçu créé le : 18/10/2021
12:41

Table des matières

<i>D : Liste des Allergènes</i>	2
<i>I : Etiquetage</i>	3
<i>I.1 : Etiquetage_850 ml</i>	3
<i>I.2 : Etiquetage_425 ml</i>	8
<i>L : Produits Finis</i>	13
<i>L.1 : Haricots blancs à la sauce tomate_425ml</i>	13
<i>L.2 : Haricots blancs à la sauce tomate_850ml</i>	16

Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 22/04/2021 15:45	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:41
D : Liste des Allergènes			

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

Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 22/04/2021 15:45	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:41
I : Etiquetage		I.1 : Etiquetage_850 ml	

Fiche Technique Etiquetage de Etiquetage_850 ml

Section :	Etiquetage_850 ml		
Dénomination commerciale :	Haricots blancs à la tomate		
Dénomination légale :	Haricots blancs à la tomate		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Haricots blancs trempés 45%, eau, double concentré de tomate 3, 8%, sel, poudre d'oignon, arôme naturel (extraits d'épices, d'oignon, d'ail et d'herbes).		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	N/R		
Poids net :	800 g		
Poids net égoutté :	530 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 de la boîte		
Formule légale :	Meilleur avant / A consommer de préférence avant le:		
Expression :	HH:MM JJ-MM-AAAA		
Numéro de lot			
Localisation :	Sur l'un des fonds de la boîte		
Expression :	LEK0002123456 FT L: la mention visée de l'article 4 de la Directive 2011/91/UE, E : lettre de l'année, K (ou G) : lieu de production, 0002123456 : numéro de commande de production unique, FT : code du produit		
Autres infos consommateurs :	Ce produit est fabriqué aux Pays-Bas à partir d'haricots blancs cultivés hors Union Européenne et de tomates cultivées en Union Européenne.		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	Fabriqué par COROOS Conserven B.V. pour Interdis		
Conseils de conservation :			
Spécifiques :	Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. 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 :	Préparation: Réchauffez à feu doux sans porter à ébullition et servez.		

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
L631268H_Carrefour_Haricots blancs a la tom- ate_850ml_RS_22022021.pdf	Emballage finalisé = BAT	23/02/2021	Vanessa Van de Broek
L631268E Haricots blancs a la tomate 800g_1- -2019 v1.pdf	Emballage finalisé = BAT	06/03/2020	Laurence Chevreton

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 22/04/2021 15:45Aperçu créé le : 18/10/2021
12:41

I : Etiquetage

I.1 : Etiquetage_850 ml

Nutritionnel de Etiquetage_850 ml

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 : -10 / 3 pts - 13 pts

Nutriscore : A

Portion 1/2 : Pour 100g (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	0	N/R	317, 8	318			
Energie (kcal)		N/R	75, 6	76			
Matières Grasses (g)		N/R	0, 8	0.8			
Acides gras saturés (g)	0	N/R	0, 4464	0.4			
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	9, 1	9.1			
Sucres (g)	0	N/R	0, 9	0.9			
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)	5	N/R	5	5, 0			
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)	3	N/R	5, 5	5.5			
Sel (g)	3	N/R	0, 69	0.69			
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrim		N/R					

Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 22/04/2021 15:45	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:41
I : Etiquetage		I.1 : Etiquetage_850 ml	

Portion 2/2 : (200 g)							
	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	635, 6	636	7, 571	8	Valeur
Energie (kcal)		N/R	151, 2	151	7, 55	8	Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	1, 6	1.6	2, 286	2	Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	0, 8928	0.9	4, 5	5	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	18, 2	18	6, 923	7	Valeur
Sucres (g)		N/R	1, 8	1.8	2	2	Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	10	10			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	11	11	22	22	Valeur
Sel (g)		N/R	1, 38	1.4	23, 333	23	Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

Ce produit contient 4 portions de 200 g.

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
OWT112-2020-001.pdf	Autres [CDC]	09/10/2020	Vanessa Van de Broek

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 22/04/2021 15:45Aperçu créé le : 18/10/2021
12:41

I : Etiquetage

I.1 : Etiquetage_850 ml

Vitamines et minéraux Etiquetage_850 ml

Portion 1/1 : (100g) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté	Source
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, 32	0.32					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	
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R								
Choline (mg)	N/R								

Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 22/04/2021 15:45	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:41
I : Etiquetage		I.1 : Etiquetage_850 ml	

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Riche en protéines
Source de fibres

Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 22/04/2021 15:45	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:41
I : Etiquetage		I.2 : Etiquetage_425 ml	

Fiche Technique Etiquetage de Etiquetage_425 ml

Section :	Etiquetage_425 ml		
Dénomination commerciale :	Haricots blancs à la tomate		
Dénomination légale :	Haricots blancs à la tomate		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Haricots blancs trempés 45%, eau, double concentré de tomate 3, 8%, sel, poudre d'oignon, arôme naturel (extraits d'épices, d'oignon, d'ail et d'herbes).		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	N/R		
Poids net :	400 g		
Poids net égoutté :	265 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 de la boîte		
Formule légale :	Meilleur avant/ A consommer de préférence avant le:		
Expression :	HH:MM JJ-MM-AAAA		
Numéro de lot			
Localisation :	Sur l'un des fonds de la boîte		
Expression :	LEK0002123456 FT L: la mention visée de l'article 4 de la Directive 2011/91/UE, E : lettre de l'année, K (ou G) : lieu de production, 0002123456 : numéro de commande de production unique, FT : code du produit		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	Fabriqué par COROOS Conserven B.V. pour Interdis		
Conseils de conservation :			
Spécifiques :	Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. 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 :	Préparation: Réchauffez à feu doux sans porter à ébullition et servez.		

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
L631167H_Carrefour_Haricots blancs a la tom- ate_425ml_RS_22022021.pdf	Emballage finalisé = BAT	23/02/2021	Vanessa Van de Broek
L631167E_Haricots blancs a la tomate 400g_1- -2019 v1.pdf	Emballage finalisé = BAT	06/03/2020	Laurence Chevreton

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 22/04/2021 15:45Aperçu créé le : 18/10/2021
12:41

I : Etiquetage

I.2 : Etiquetage_425 ml

Nutritionnel de Etiquetage_425 ml

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 : -10 / 3 pts - 13 pts

Nutriscore : A

Portion 1/2 : Pour 100g (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	0	N/R	317, 8	318			
Energie (kcal)		N/R	75, 6	76			
Matières Grasses (g)		N/R	0, 8	0.8			
Acides gras saturés (g)	0	N/R	0, 4464	0.4			
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	9, 1	9.1			
Sucres (g)	0	N/R	0, 9	0.9			
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)	5	N/R	5	5.0			
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)	3	N/R	5, 5	5.5			
Sel (g)	3	N/R	0, 69	0.69			
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrim		N/R					

Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 22/04/2021 15:45	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:41
I : Etiquetage		I.2 : Etiquetage_425 ml	

Portion 2/2 : (200 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	635, 6	636	7, 571	8	Valeur
Energie (kcal)		N/R	151, 2	151	7, 55	8	Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	1, 6	1.6	2, 286	2	Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	0, 8928	0.9	4, 5	5	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	18, 2	18	6, 923	7	Valeur
Sucres (g)		N/R	1, 8	1.8	2	2	Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	10	10			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	11	11	22	22	Valeur
Sel (g)		N/R	1, 38	1.4	23, 333	23	Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

Ce produit contient 2 portions de 200g.

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
OWT112-2020-001.pdf	Autres [CDC]	09/10/2020	Vanessa Van de Broek

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 22/04/2021 15:45Aperçu créé le : 18/10/2021
12:41

I : Etiquetage

I.2 : Etiquetage_425 ml

Vitamines et minéraux Etiquetage_425 ml

Portion 1/1 : (100g) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté	Source
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, 32	0.32					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	
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R								
Choline (mg)	N/R								

Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 22/04/2021 15:45	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:41
I : Etiquetage		I.2 : Etiquetage_425 ml	

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Riche en protéines
Source de fibres

Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 22/04/2021 15:45	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:41
L : Produits Finis		L.1 : Haricots blancs à la sauce tomate_425ml	

Pièces jointes - Identification			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Haricots_blancs_tomate_425ml_CRF_marquage.jpg	Photo produit conditionné	16/03/2021	Vanessa Van de Broek
Haricots_blancs_tomate_425ml_CRF_4.jpg	Photo produit conditionné	16/03/2021	Vanessa Van de Broek
Haricots_blancs_tomate_425ml_CRF_3.jpg	Photo produit conditionné	16/03/2021	Vanessa Van de Broek
Haricots_blancs_tomate_425ml_CRF_2.jpg	Photo produit conditionné	16/03/2021	Vanessa Van de Broek
Haricots_blancs_tomate_425ml_CRF_1.jpg	Photo produit conditionné	16/03/2021	Vanessa Van de Broek
Haricots_blancs_tomate_425ml_CRF.jpg	Photo produit conditionné	16/03/2021	Vanessa Van de Broek
VK_WBTS_OWT019.JPG	Photo produit nu	06/03/2020	Laurence Chevreton

Conservation de Haricots blancs à la sauce tomate_425ml			
Définition du lot :	14:52 01-01-2018 LAK0001234567 FT		
	14:52 L'Heure de production 01-01-2018 = DLUO L = numéro du lot, T = l'année de production, K = site Kapelle / G = site Geldermalsen, 0001234567 = commande de production, FT = code produit		
Conservation:			
	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
DLC ou DLUO / DDM :	4 Année(s)	Conditionnement	DLUO: 01-01-YYYY + 4 années
Durée de vie après ouverture :	2 Jour(s)		
Conditions de conservation :			
Température ambiante? : N/R			

Pièces jointes - Conservation			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
P1.010 Houdbaarheidstesten en bewaarmonsters versie 1 (FR).pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	26/11/2020	Laurence Chevreton

Caractéristiques physico-chimiques de Haricots blancs à la sauce tomate_425ml

Caractéristique : poids / volume 425 ml
Caractéristique applicable : A la fabrication
Méthode : Système E

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
400 g		TU1: 388 g TU2: 376 g	

Caractéristique : Poids net égoutté 425 ml
Caractéristique applicable : A la fabrication
Méthode : Mesurer

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 22/04/2021 15:45Aperçu créé le : 18/10/2021
12:41

L : Produits Finis

L.1 : Haricots blancs à la sauce tomate_425ml

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
265 g		TU1: 256 g TU2: 247 g	

Caractéristique : pHCaractéristique applicable : **A la fabrication**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
5 pH		5, 8 pH		6, 5 pH

Caractéristique : Défauts : couleur différentesCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **CTCPA**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				5 %

Caractéristique : Défauts : ParasitéesCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **CTCPA**

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

Caractéristique : Défauts : Matières étrangères minéralesCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **CTCPA**

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

Caractéristique : Défauts : DéfectueusesCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **CTCPA**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				4 %

Caractéristique : Défauts : Matières étrangères végétalesCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **CTCPA**

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 22/04/2021 15:45Aperçu créé le : 18/10/2021
12:41

L : Produits Finis

L.1 : Haricots blancs à la sauce tomate_425ml

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				0, 3 %

Caractéristiques organoleptiques de Haricots blancs à la sauce tomate_425ml

Type : Aspect
Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **Caractéristique haricots blancs à la tomate dans liquide de couverture pouvant être trouble et visqueux**
Type : Couleur
Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **Caractéristique des varités utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité**
Type : Odeur
Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **Franches et normales; absence de toute odeur étrangère**
Type : Texture
Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **Texture ferme**
Type : Goût
Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **Franches et normales; absence de toute odeur étrangère**

Caractéristiques microbiologiques de Haricots blancs à la sauce tomate_425ml

Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R

Commentaire(s) - Caractéristiques :

Ces informations sont susceptibles d'évoluer ou d'être modifiées.

Conservation d'échantillons de Haricots blancs à la sauce tomate_425ml

Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	+/- 250000 Boîtes nombre d'UVC conservés / lot: 2
Durée :	Fin DLUO + 3 mois

Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 22/04/2021 15:45	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:41
L : Produits Finis		L.2 : Haricots blancs à la sauce tomate_850ml	

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
VK_WBTS_OWT019.JPG	Photo produit nu	06/03/2020	Laurence Chevreton

Conservation de Haricots blancs à la sauce tomate_850ml

Définition du lot :	14:52 01-01-2018 LAK0001234567 FT		
	14:52 L'Heure de production 01-01-2018 = DLUO L = numéro du lot, T = l'année de production, K = site Kapelle / G = site Geldermalsen, 0001234567 = commande de production, FT = code produit		
Conservation:			
	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
DLC ou DLUO / DDM :	4 Année(s)	Conditionnement	DLUO: 01-01-YYYY + 4 années
Durée de vie après ouverture :	2 Jour(s)		
Conditions de conservation :			
Température ambiante? : N/R			

Caractéristiques physico-chimiques de Haricots blancs à la sauce tomate_850ml

Caractéristique : poids / volume 850 mlCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **Système E**

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

Caractéristique : Poids net égoutté 850 mlCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **Mesurer**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
530 g		TU1: 515 g TU2: 500 g	

Caractéristique : pHCaractéristique applicable : **A la fabrication**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
5 pH		5, 8 pH		6, 5 pH

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 22/04/2021 15:45Aperçu créé le : 18/10/2021
12:41

L : Produits Finis

L.2 : Haricots blancs à la sauce tomate_850ml

Caractéristique : Défauts : couleur différentesCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **CTCPA**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				5 %

Caractéristique : Défauts : ParasitéesCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **CTCPA**

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

Caractéristique : Défauts : Matières étrangères minéralesCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **CTCPA**

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

Caractéristique : Défauts : DéfectueusesCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **CTCPA**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				4 %

Caractéristique : Défauts : Matières étrangères végétalesCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **CTCPA**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				0,3 %

Caractéristiques organoleptiques de Haricots blancs à la sauce tomate_850ml**Type : Aspect**Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **Caractéristique haricots blancs à la tomate dans liquide de couverture pouvant être trouble et visqueux****Type : Couleur**Caractéristique applicable : **N/R**

Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 22/04/2021 15:45	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:41
L : Produits Finis		L.2 : Haricots blancs à la sauce tomate_850ml	

Cible :	Caractéristique des varités utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité
Type : Odeur	
Caractéristique applicable :	N/R
Cible :	Franches et normales; absence de toute odeur étrangère
Type : Texture	
Caractéristique applicable :	N/R
Cible :	Texture ferme
Type : Goût	
Caractéristique applicable :	N/R
Cible :	Franches et normales; absence de toute odeur étrangère

Caractéristiques microbiologiques de Haricots blancs à la sauce tomate_850ml

Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R

Commentaire(s) - Caractéristiques : Ces informations sont susceptibles d'évoluer ou d'être modifiées.

Conservation d'échantillons de Haricots blancs à la sauce tomate_850ml

Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	+/- 250000 Boîtes nombre d'UVC conservés / lot: 2
Durée :	Fin DLUO + 3 mois