

	FÈVES DE SOJA PRÉCUITES (EDAMAME)	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 25/02/2025	Ref : CLI-2118101-E

Désignation: Fèves de soja précuites surgelées IQF, *Glycine max L.*

Origine(s) : Chine, Serbie

Description: Les fèves de soja sont préparées à partir de matière première fraîche, saine, ayant atteint un degré de maturité satisfaisant et dépourvue de dommages dus aux insectes ou autres. Elles sont soigneusement récoltées, sélectionnées, pelées, lavées, blanchies puis précuites avant d'être surgelées.



Mode de préparation : À consommer après cuisson, sans décongélation préalable.
 À la casserole : Plonger les fèves de soja dans de l'eau bouillante salée et laisser cuire environ 2 minutes. Augmenter le temps de cuisson pour plus de fondant.

GEMRCN : Catégorie légumes cuits, 150 grammes/jour.

Caracteristiques physiques et organoleptiques :

Aspect : Typique du produit, de couleur vert.
Odeur : Typique du produit, sans odeur anormale.
Saveur : Typique du produit, sans saveur anormale.
Texture : Ferme.

Ingrédient(s) : Fèves de soja 100%
Dimension : 650-750 pièces /500g
Traitement : Blanchiment (96°C / 120 secondes)

Défauts et tolérances : (pour 1000g)

Taches majeures (>5mm ²) :	Max. 18 pièces	Taches mineures (<5mm ²) :	Max. 42 pièces
Pièces décolorées :	Max. 30g	Peaux / Cotylédons :	Max. 120g
Matière étrangère :	Absence	Pièces cassées :	Max. 15%
Matière végétale étrangère :	Absence		

Caractéristiques microbiologiques (ufc/g) :

	Méthode d'analyse	m	M	Critères
Listeria monocytogenes	ISO 11290 - 1, 2	absence /25g	≤ 100	Sécurité
Salmonella	ISO 6579	absence /25g		
Flore totale mésophile (30°C)	ISO 4833-1	≤ 500 000	≤ 1 500 000	Hygiène
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 10	≤ 100	
Bacillus cereus	ISO 7932	≤ 100	≤ 1000	

Critères recommandés par la FCD, 5.1– révision du 21/11/2024, en conformité avec la Rég. CE 2073/2005 et ses modifications.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Energie kJ	Energie kcal	Matières Grasses	dont AG saturés	Glucides	dont sucres	Fibres aliment.	Protéines	Sel
g/100g	455	131	4.8	0.7	4.8	3.6	7.3	12	< 0.01
%AR/100g	5%	7%	7%	4%	2%	4%	-	24%	0%
AR*	8400	2000	70	20	260	90	-	50	6

Source(s) Valeurs moyennes issues d'analyses *Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

	FÈVES DE SOJA PRÉCUITES (EDAMAME)	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 25/02/2025	Ref : CLI-2118101-E

Caractéristiques réglementaires :

<u>Phyosanitaires :</u>	En conformité avec la Rég. CE 396/2005 et ses modifications
<u>Métaux lourds :</u>	En conformité avec la Rég. CE 2023/915 et ses modifications
<u>Eau de traitement :</u>	Produit lavé avec une eau en conformité avec la Rég. CE Reg. 2020/2184 et ses modifications ainsi que l'Arrêté National du 11 Janvier 2007 et ses modifications.
<u>O.G.M. :</u>	Produit non soumis à l'étiquetage sur les OGM d'après la Rég. CE 1829/2003 et 1830/2003.
<u>Additifs :</u>	Produit sans additifs, en conformité avec la Rég. CE 1333/2008 et ses modifications.
<u>Auxiliaires technologiques :</u>	En conformité avec l'Arrêté National du 19 Octobre 2006 et ses modifications.
<u>Ionisation :</u>	Produit non traité par ionisation, en conformité avec la Rég. CE 1999/2 et ses modifications.

Allergènes (selon CE 1169/2011 – Annexe II) :

Présence possible de traces* (contamination croisée)				
Le produit contient	Oui	Non	Oui	Non
Céréales contenant du gluten et dérivés		X		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X		X
Œufs et produits à base d'œufs		X		X
Poissons et produits à base de poissons		X		X
Arachides et produits à base d'arachides.		X		X
Soja et produits à base de soja	X		-	-
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X		X
Fruits à coque** et produits dérivés		X		X
Céleri et produits à base de céleri.		X		X
Moutarde et produits à base de moutarde.		X		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.		X		X
Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations > 10 mg/kg exprimés en SO ₂ dans le produit fini)		X		X
Lupin et produits à base de lupin.		X		X
Mollusques et produits à base de mollusques.		X		X
* substance résiduelle > 1mg/kg dans le produit fini				
** amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)				

Conservation et conditionnements :

<u>Conservation :</u>	Produit surgelé, à conserver à -18°C - Ne jamais recongeler un produit décongelé
<u>Température de transport :</u>	-18°C
<u>D.D.M. :</u>	30 mois

<u>Poids net :</u>	5 x 1kg	8x300g	Autres*	
<u>EAN sachet:</u>	3421110404477	3421110404217		
<u>EAN carton :</u>	13421110404474	13421110404214		
<u>Taille carton (mm) :</u>	375x275x130	380x270x90		
<u>Palettisation** :</u>	CHINE : 144 colis (16 couches) SERBIE : 104 colis (13 couches)	CHINE : 180 colis (20 couches) SERBIE : 160 colis (20 couches)		
<u>Nomenclature douanière :</u>	0710290000			
<i>Tous nos emballages sont aptes au contact alimentaire, en conformité avec les législations Françaises et Européennes.</i>				
<i>*Des solutions de conditionnements optionnels peuvent être discutées.</i>				
<i>** Palette Europe (80x120cm)</i>				

	PRECOOKED SOYBEANS (EDAMAME)	TECHNICAL SHEET	
		Review of the : 25/02/2025	Ref : CLI-2118101-E

Designation: IQF Pre-cooked Soybeans, Glycine max L.

Origine(s) : China, Serbia

Description: Soybeans are prepared from fresh, healthy raw material that has reached a satisfactory degree of maturity and is free from insect or other damage. They are carefully harvested, selected, peeled, washed, blanched and pre-cooked before being frozen.



Method of preparation : Consume after cooking, without defrosting.
In a saucepan: Plunge the soya beans into boiling salted water and cook for about 2 minutes.
Increase the cooking time for more melting.

GEMRCN : [Category cooked vegetables, 150 grams/day.](#)

Physical and organoleptic characteristics :

Aspect : Typical of the product, green in color.
Smell : Typical of the product, without abnormal smell.
Taste : Typical of the product, without abnormal taste.
Texture : Firm.

Ingredient(s) : Soybeans 100%
Size : 650-750 pieces /500g
Processing : Bleaching (96°C / 120 secondes)

Defects and tolerances : (for 1000g)

Major stains (>5mm ²) :	Max. 18 pieces	Minor stains (<5mm ²) :	Max. 42 pieces
Discolored parts :	Max. 30g	Skins / Cotyledons :	Max. 120g
Foreign matter:	Absence	Broken parts :	Max. 15%
Foreign Plant Material :	Absence		

Microbiological characteristics (cfu/g) :

	Method of analysis	m	M	Criteria
Listeria monocytogenes	ISO 11290 - 1, 2	absence /25g	≤ 100	Security
Salmonella	ISO 6579	absence /25g		
Total mesophilic flora (30°C)	ISO 4833-1	≤ 500 000	≤ 1 500 000	Hygiene
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 10	≤ 100	
Bacillus cereus	ISO 7932	≤ 100	≤ 1000	

Criteria recommended by the FCD, 5.1- revision of [21/11/2024](#), in accordance with the EC Regulation 2073/2005 and its amendments.

Average nutritional values :

	Energy kJ	Energy kcal	Fatty acids	of which saturated fats	Carbohy drates	of which sugars	Dietary fibre	Proteins	Salt
g/100g	455	131	4.8	0.7	4.8	3.6	7.3	12	< 0.01
%RI/100g	5%	7%	7%	4%	2%	4%	-	24%	0%
RI*	8400	2000	70	20	260	90	-	50	6

Source(s) Average values from analyses *Reference intake for a typical adult (8400 kJ / 2000 kcal)

	FEVES DE SOJA PRECUITES (EDAMAME)	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 25/02/2025	Ref : CLI-2118101-B

Regulatory characteristics :

<u>Phytosanitary :</u>	In accordance with EC Regulation 396/2005 and its amendments.
<u>Heavy metals :</u>	In compliance with EU Regulation 2023/915 and its amendments.
<u>Process water :</u>	Product washed with water in accordance with EC Regulation 2020/2184 and its amendments and the National Order of 11 January 2007 and its amendments.
<u>G.M.O. :</u>	Product not subject to GMO labelling according to EC Reg. 1829/2003 and 1830/2003.
<u>Additives :</u>	Product without additives, in compliance with EC Regulation 1333/2008 and its amendments.
<u>Processing aids :</u>	In compliance with the National Order of 19 October 2006 and its amendments.
<u>ionization:</u>	Non-ionised product, in compliance with EC Regulation 1999/2 and its amendments.

Allergens (according to EC 1169/2011 - Annex II) :

Possible presence of traces* (cross contamination)				
The product contains	Yes	No	Yes	No
Cereals containing gluten and gluten derivatives		X		X
Shellfish and shellfish products		X		X
Eggs and egg products		X		X
Fish and fish products		X		X
Peanuts and peanut products.		X		X
Soya and soya products	X		-	-
Milk and milk products (including lactose)		X		X
Nuts** and nut products		X		X
Celery and celery products.		X		X
Mustard and mustard products.		X		X
Sesame seeds and sesame seed products.		X		X
Sulphur dioxide and sulphites (concentrations > 10 mg/kg expressed as SO2 in the finished product)		X		X
Lupin and lupin products.		X		X
Molluscs and mollusc products.		X		X
* residual substance > 1mg/kg in the finished product				
** almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), Macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia)				

Storage and packaging :

<u>Conservation :</u>	Frozen product, store at -18°C - Never refreeze a thawed product
<u>Transport temperature :</u>	-18°C
<u>D.M.D. :</u>	30 months

<u>Net weight:</u>	5 x 1kg	8x300g	Others*	
<u>EAN bag:</u>	3421110404477	3421110404217		
<u>EAN package :</u>	13421110404474	13421110404214		
<u>Package size (mm) :</u>	375x275x130	380x270x90		
<u>Palletization** :</u>	CHINA : 144 packages (16 layers) SERBIA : 104 packages (13 layers)	CHINA : 180 packages (20 layers) SERBIA : 160 packages (20 layers)		
<u>Customs nomenclature :</u>	0710290000			

All our packaging is suitable for food contact, in accordance with French and European legislation.

* Optional packaging solutions can be discussed.

** Europe pallet (80x120cm)