



SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE  
PRODUITS ALIMENTAIRES  
SAS au capital de 200 000 €

## FICHE TECHNIQUE

Document : FT1ff-9  
Diffusion : non contrôlée

**Dénomination :** haricot rouge  
boîte 5/1 - (CODE 354 -2HA016)  
**Origine :** Espagne  
(lieu de dernière transformation)  
**Marque :** JYRELA

Version : j  
Mise à jour : 30/03/2022  
Page : 1 sur 2

### DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>Définition</b>	conserves de haricots rouges obtenues à partir de légumineuses sèches (humidité < 14%), saines et dépourvues de matière étrangère et d'insecte, soumises à des phases successives d'hydratation à l'eau, lavage, blanchiment et refroidissement, tri (séparation des restes de peaux, matières végétales externes ou produit défectueux), conditionnement avec addition de liquide de couverture en boîtes hermétiques, et stérilisation pour assurer la conservation. Produit stérilisé		
<b>Dénomination légale</b>	haricots sec trempés, haricots rouges		
<b>Décision CTCPA</b>	Décision n°92 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de légumineuses séchées		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 3 574980 03513 2 GTIN colis : 1 35 74980 03513 9 GTIN palette : 5 35 74980 03513 7		
<b>Composition et origines</b>	haricot rouge <i>Phaseolus vulgaris L.</i>	Argentine, Europe, USA	61,1%
	eau	Espagne	38,4%
	sel	Espagne	0,5 +/-0,1%
<b>Contenance</b>	4250 mL		
<b>DDM</b>	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
<b>DDM après ouverture</b>	3 jours entre 0°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
<b>Déclaration d'étiquetage</b>	Selon le règlement 1169/2011 UE : Haricots rouges secs trempés, eau, sel.		

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Couleur</b>	caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité.		
<b>Saveur</b>	franche et normale ; absence de toute saveur étrangère		
<b>Odeur</b>	franche et normale ; absence de toute odeur étrangère		
<b>Aspect</b>	bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie.		

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	Minimum	Moyenne	Maximum
<b>Poids Net (g)</b>		4100	
<b>Poids Net Egoutté (g)</b>		2505	
<b>Calibre – Métrologie</b>	longueur: 15 mm - 25 mm		
<b>pH</b>	5,5		7,0

### DEFAUTS

<b>Défauts produit</b>	défauts de couleur < 10% PNE graines défectueuses [tâches > 2mm ; brunes ; germées] < 5% PNE Graines parasites: absence
<b>Matière étrangères</b>	absence
<b>Matière étrangères végétales</b>	< 0,5% PNE

### CONTAMINANTS

<b>Ionisation</b>	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) (et toutes ses versions ultérieures)
<b>OGM</b>	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), et directive 2001/18/CEE (12/03/01) (et toutes ses versions ultérieures)
<b>Allergènes présents</b>	Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes - Conformité à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)
<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ff-9 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination :</b> haricot rouge <b>boîte 5/1 - (CODE 354 -2HA016)</b> <b>Origine :</b> Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> <b>Marque :</b> JYRELA	Version : j Mise à jour : 30/03/2022 Page : 2 sur 2

<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Stabilité</b>	Stable après incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-408
<b>Mésophiles aérobies et anaérobies</b>	<1 UFC / g
<b>Thermophiles aérobies et anaérobies</b>	<1 UFC / g
<b>Mésophiles anaérobies sulfito-réducteurs</b>	<1 UFC / g

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>Matières grasses (en g)</b>	0,525	<b>Protéines (en g)</b>	8,58
<b>Dont acides gras saturés (en g)</b>	0,0817	<b>Sel (en g)</b>	0,4
<b>Glucides (en g)</b>	14,4	<b>Energie en kJ</b>	469,0
<b>Dont sucres (en g)</b>	3,8	<b>Energie en kcal</b>	111,0
<b>Fibres (en g)</b>	7,34		

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
<b>UVC</b>	boîte fer blanc, vernis intérieur porcelaine	4,100	2,505	4,400	153	153	245
<b>Colis</b>	barquette carton + thermorétractable	12,3	7,515	13,2	470	160	245
<b>Palette</b>	bois	676,5	413,325	770	1200	800	1380

### PALETTISATION

<b>PCB</b>	<b>PCB / couche</b>	<b>Couches / palette</b>	<b>PCB / palette</b>
3	11	5	55
<b>Type palette</b>	<b>Gerbage</b>	<b>Unités / couche</b>	<b>Nb UVC / palette</b>
Palette EUROPE	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	33	165

### TRACABILITE

<b>Définition d'un lot</b>	un jour de production
<b>Mode d'identification d'un lot sur l'UVC</b>	Jet d'encre sur le couvercle : "T AL-ROJA hh:mm jj mm aaaa TA" T : année de production (S = 2015 ; T = 2014 ; R = 2009 - CTCPA) ; AL-ROJA : code produit (haricot rouge) ; hh:mm : heure du marquage ; jjmmaaaa : DLUO ; TA : code usine
<b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b>	Étiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte." Jet d'encre sur la boîte : "jjmmaaaa" [fin de jour]

*Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.  
La société SEPAL ne pourra être tenue responsable d'éventuelles modifications de ces données.*