



SOCIETE EUROPEENNE DE
PRODUITS ALIMENTAIRES
SAS au capital de 200 000€

FICHE TECHNIQUE

Document : FT-V1
Diffusion : **Non Contrôlée**
Version : 2
Mise à Jour : 04/06/2025
Page : 1/3

Dénomination : **HARICOT ROUGE BOITE 5/1 - CODE 354 (2HA016) NA**

Lieu de dernière transformation: **ESPAGNE**

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	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 produits défectueux), conditionnement avec addition de liquide de couverture en boites hermétiques. Produit stérilisé.		
Dénomination légale	Haricots sec trempés, haricots rouges		
Certification GFSI	Certifié		
Gencod	GTIN UVC : 3574980035132		
	GTIN Colis: 13574980035139		
	GTIN Palette: 53574980035137		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	3 jours entre 0°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique.		
Liste des ingrédients	Haricots rouges (UE et non UE), eau, sel		
Décision CTCPA	Décision n°92		
Contenance	4250 ml		
Compositions et Origines	Compositions	Origine	%
	Haricots rouges	Argentine, Europe, USA	62,6
	Eau	Espagne	36,9
	Sel	Espagne	0,5 +/-0.1

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE

	Minimum	Moyenne	Maximum
Poids Net (g)		4000	
Poids net égoutté (g)		2505	
pH	5,5		7

CONTAMINANTS

Ionisation	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
OGM	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM Etiquetage conventionnel Coformité 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
Pesticides	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 (et toutes ses versions ultérieures)
Métaux lourds	Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 1881/2006 et toutes ses versions ultérieures

ALLERGENES

Céréales contenant du gluten	Absence
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence
Oeufs et produits à base d'oeufs	Absence
Poissons et produits à base de poissons	Absence
Arachides et produits à base d'arachides	Absence
Soja et produits à base de soja	Absence



SOCIETE EUROPEENNE DE
PRODUITS ALIMENTAIRES
SAS au capital de 200 000€

FICHE TECHNIQUE

Document : FT-V1

Diffusion : **Non Contrôlée**

Dénomination : **HARICOT ROUGE BOITE 5/1 - CODE 354
(2HA016) NA**

Version : 2

Mise à Jour : 04/06/2025

Page : 2/3

Lieu de dernière
transformation: **ESPAGNE**

Lait et produits à base de lait	Absence
Fruits à coques	Absence
Céleris et produits à base de céleris	Absence
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence
Graines de sésames et produits à base de sésames	Absence
Sulfites et anhydride sulfureux	Absence
Lupins et produits à base de lupins	Absence
Mollusques et produit à base de mollusques	Absence

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Couleur	Caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité.
Saveur	Caractéristique, absence de saveur étrangère
Odeur	Caractéristique, absence d'odeur étrangère
Aspect	Bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie. Longueur: 15mm - 25mm

DEFAUTS

Matière étrangères	Absence
Matière étrangères végétales	0,5% PNE
Défauts produits	Graines de couleurs différentes : 10% PNE
Défauts produits	Graines parasitées : absence
Défauts produits	Graines défectueuses (tâchés, brunes, germées): 5% PNE

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore	Mésophiles aérobies et anaérobies <1 ufc/g (tolérance : <10 ufc/g)
Flore	Thermophiles aérobies et anaérobies: <1 ufc/g (tolérance: < 10 ufc/g)
Flore	Mésophiles anaérobies sulfito-réducteurs : < 1 ufc/g (tolérance: <10 ufc/g)
Stabilité	Stable après incubation à 37°C et 55°C - Norme V08-408

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES pour 100g

Energie(Kj)	469
Energie(Kcal)	111
Matières grasses(g)	<0.5
Dont acides gras saturés(g)	<0.1
Glucides(g)	14
Dont sucres(g)	3,8
Fibres(g)	7,3
Protéines(g)	8,6
Sel(g)	0,4

CONDITIONNEMENT

	Poids (en Kg)			Dimensions (en mm)		
	Net	Net Egoutté	Brut	Longueur	Largeur	Hauteur
UVC	4,100	2,505	4,500	153,000	153,000	244,000
Colis	12,300	7,515	13,500	470,000	160,000	245,000
Palette	676,500	413,325	770,000	1 200,000	800,000	1 380,000



SOCIETE EUROPEENNE DE
PRODUITS ALIMENTAIRES
SAS au capital de 200 000€

FICHE TECHNIQUE

Document : FT-V1

Diffusion : **Non Contrôlée**

Dénomination : **HARICOT ROUGE BOITE 5/1 - CODE 354
(2HA016) NA**

Version : 2

Mise à Jour : 04/06/2025

Page : 3/3

Lieu de dernière
transformation: **ESPAGNE**

PALETISATION

PCB	PCB / Couche	Couches / Palette	PCB / Palettes
3	11	5	55
Type Palette	Gerbage	UVC / Couche	UVC / Palette
Palette(s) Europe	<input type="checkbox"/>	33	165

TRACABILITE

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