



BIOVIVER CONSERVERIE - 606 route du Courant - 47130 BAZENS
Tél : 05.53.87.27.76 - Fax : 05.53.87.21.69



VERSION 8 du 30/11/2022

FLAGEOLETS CUISINES BIO

Idéal menu végétarien

Informations du produit

Désignation :	FLAGEOLETS CUISINES BIO	Poids net (en g) : 4000
Marque :	BIOVIVER	Poids net égoutté (en g) :
Gencod :	3307130000182	Système de fermeture : Serti 5/1
Code interne :	1429913	
Contenant :	Boîte 5/1	



Présentation produit

Bioviver transforme des fruits et des légumes 100% issus de l'agriculture biologique, certifiés par ECOCERT



Préparés par nos soins dans notre conserverie tous nos produits sont confectionnés avec des produits de qualité sélectionnés en partenariat avec des producteurs engagés dans notre démarche. Depuis plus de 50 ans, la conserverie Bioviver transforme des fruits et des légumes 100% issus de l'agriculture biologique.

La Proximité

BIOVIVER assure la livraison : 5 jours ouvrés (sous réserve des disponibilités)

Pour toutes les commandes passées avant 12 heures, du lundi au vendredi / Franco de port, suivant les CGV

Contact commercial : adv-bioviver@leanature.com

Conseil d'utilisation

Nos savoureux flageolets sont l'accompagnement idéal de vos viandes ou poissons. Vous pouvez les consommer chauds, en la faisant cuire quelques minutes en casserole à feux doux. Vous pouvez également les utiliser froids en salade agrémentés d'une sauce à la moutarde ou de thon.

Conseil de conservation

A conserver à température ambiante. Après son ouverture à conserver au frais et à consommer rapidement

Conditionnement

Solide et toujours lisible, l'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.

Visuel élaboré pour une meilleure identification du produit et une accessibilité aux données techniques facilitée.

Code couleur facilitant le stockage, identification produit simplifiée.

Conseils de préparation présents sur étiquette.



Description du produit

Riche en protéine

Ingrédients

Eau, flageolets* secs réhydratés France (41%), oignons* (6%), carottes* France (5%), huile de tournesol* désodorisée, sel marin, purée d'ail*, thym*, laurier*, poivre noir*.

*Produits issus de l'agriculture biologique

Proportion d'ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique :

100%

logo AB



Certifié par ECOCERT FR-BIO-01

Allergènes

Le produit ne contient pas d'allergènes

Agriculture


UE

Transformé en

Lot-et-Garonne

Recommandations GERCM (France métropolitaine)

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en primaires	Adultes, adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
0	120	120	170	225	200

Nombre de portions / unité établies sur la classe d'âge			Fréquence recommandée	Classement GEM-RCN du plat
Enfants de moins et plus de 18 mois	Enfants en maternelle et en primaire	Adolescents, adultes et personnes âgées	(hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)	
33	33	18	10 sur 20	

Garantie non-OGM : Conformément à la Réglementation biologique, nos matières premières sont issues de semences non-OGM

Garantie non-ionisation : Conformément à la Réglementation biologique, nos process de transformation n'utilisent pas de traitement d'ionisation

DLUO : Jour fabrication + 36 mois

Données nutritionnelles

Valeurs moyennes pour	100g	120g	150g
Valeurs énergétiques	386kJ 92Kcal	463kJ 110Kcal	579kJ 138Kcal
Matière grasse	0,70g	0,84g	1,05g
dont acides gras saturés	0,10g	0,12g	0,15g
Glucides	14,00g	16,80g	21,00g
dont sucres	9,10g	10,92g	13,65g
Fibres alimentaires	4,90g	5,88g	7,35g
Protéines	4,90g	5,88g	7,35g
Sel	0,50g	0,60g	0,75g

Spécifications techniques du produit

Caractéristiques microbiologiques :
Stabilité étuvage : 7J à 37°C et 7J à 55°C
Delta pH < 0,5

Caractéristiques physico-chimiques :
TU1 = **3940 g**
Poids net moyen > poids nominal
Moins de 3 échantillons sur 80 dont poids net < TU1

	Cible	Tolérance >	Tolérance <
pH	5,70	5,90	5,50
Indice de BRIX	-	-	-
Viscosité (Bostwick)	-	-	-

Caractéristiques organoleptiques :
Aspect : **Flageolets entiers et petits légumes**
Odeur : **Franche, normale, absence de toute odeur étrangère**
Saveur : **Franche, normale, absence de toute saveur étrangère**

Palettisation

	Unité de livraison (UL)	Palette
Conditionnement	Boîte 5/1	
Poids net (g)	4 000	700 000
Poids net égoutté (g)	0	
Poids brut (g)	4 380	786 500
Dimensions (LxIxH) mm	155x155x246	1200x800x 1 380

Palettisation	UC/couche	Couches/palette	UC/palette
	35	5	175