





VERSION 8 du 30/11/2022

FLAGEOLETS CUISINES BIO

Idéal menu végétarien

Informations du produit

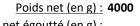
<u>Désignation</u>: **FLAGEOLETS CUISINES BIO**

Marque : Poids net égoutté (en g) :

Tél: 05.53.87.27.76 - Fax: 05.53.87.21.69

Gencod: **3307130000182**

<u>Contenant:</u> 1429913 <u>Contenant:</u> Boite 5/1



Système de fermeture : Serti 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.

Soite Opposite Pecycle

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

AB AGRICULTURE BIOLOGICULE BIOLOGICULE

Certifié par ECOCERT FR-BIO-01

<u>Allergènes</u> Le produit ne contient pas d'allergènes

<u>Agriculture</u> **UE**

<u>Transformé en</u> **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 / unite établies sur la classe d'age			Fréquence récommandée	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)	P/L≤1
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
Valours énorgétiques	386kJ	463kJ	579kJ
Valeurs énergétiques	92Kcal	110Kcal	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 <
рН	5,70	5,90	5,50
Indice de BRIX	-	-	-
Viscosité (Bostwick)	-	-	-

<u>Caractéristiques organoleptiques :</u>

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	Boite 5/1	
Poids net (g)	4 000	700 000
Poids net égoutté (g)	0	
Poids brut (g)	4 380	786 500
Dimensions (Lxlxh) mm	155x155x246	1200x800x 1 380

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