
	SPÉCIFICATION DU PRODUIT NOM DU PRODUIT: Happy beans	
--	---	--

## 1. DESCRIPTION PRODUIT

<b>Nom</b>	<b>Happy beans</b>
<b>Code produit interne</b>	20012995
<b>Déclaration</b>	Haricots verts (85%), eau, oignon, huiles et graisses végétales (colza, tournesol), émulsifiant (lécithines), arôme naturel, sel, poudre de légumes (oignon, ail), bouillon de légumes (sel, extrait de champignon en poudre, sucre, oignon, carotte, tomate, huile de tournesol), épices, jus de citron, extrait de zeste de citron.
<b>Origin</b>	Belgique

## 2. INGRÉDIENTS

Nom	Origine	Nom latin	%
<b>Haricots verts</b>	BE, FR	Phaseolus vulgaris L.	85%
<b>Oignon</b>	PL	Allium cepa L	5,9%
<b>Eau</b>	BE		6,5%
<b>Huiles et graisses végétales</b>			<5%
Huiles et graisses végétales (colza, tournesol)			
Émulsifiant (lécithines)			
Arôme naturel			
<b>Sel</b>			<1%
<b>Poudre de légumes (oignon, ail)</b>			<1%
<b>Bouillon de légumes (sel, extrait de champignon en poudre, sucre, oignon, carotte, tomate, huile de tournesol)</b>			

	SPÉCIFICATION DU PRODUIT NOM DU PRODUIT: Happy beans	
--	---	--

Épices	<1%
Jus de citron	<1%
Extrait de zeste de citron	<1%

### 3. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES


Attribut	Définition
Couleur	Vert
Odeur	Légèrement assaisonné
Goût	Légèrement assaisonné
Texture	Typique des légumes

### 4. DONNÉES MICROBIOLOGIQUES

Paramètre	Norme (cfu/g)	Tolérance (cfu/g)
Micro organisme aérobies	<5 x 10 <sup>5</sup>	<5 x 10 <sup>6</sup>
Coliformes	<3 x 10 <sup>3</sup>	<1 x 10 <sup>4</sup>
E. Coli	<10	<100
Staphylocoque Aureus	<100	<1000
Levures	<2 x 10 <sup>3</sup>	<2 x10 <sup>4</sup>
Moisissures	<1.5 x 10 <sup>3</sup>	<1.5 x 10 <sup>4</sup>
Salmonelle	Absent/25g	Absent/25g
Listeria Monocytogenes	Absent/25g	<100


In accordance with EC1441/2007

### 5. VALEURS NUTRITIONNELLES

	SPÉCIFICATION DU PRODUIT NOM DU PRODUIT: Happy beans	
--	---	--


	Par 100g	Unité
Énergie	149	kJ
Énergie	36	kcal
Matières grasses	2.0	g
dont acides gras saturés	0.2	g
Glucides	2.1	g
dont sucres	0.2	g
Fibres alimentaires	2.4	g
Protéines	1.2	g
Sel	0.5	g

Source: literature (Nubel et al.) and calculation

	SPÉCIFICATION DU PRODUIT NOM DU PRODUIT: Happy beans	
--	---	--

## 6. DÉCLARATION D'ALLERGÈNES

Allergènes selon EC1169/2011 et modifications	Contient (+) / ne contient pas (-)
Céréales contenant du gluten telles que le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre et le kamut et produits à base de céréales contenant du gluten	-
Crustacés et produits à base de crustacés	-
Oeufs et produits à base d'œufs	-
Poisson et produits à base de poisson	-
Arachides et produits à base d'arachides	-
Soja et produits à base de soja	-
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-
Fruits à coque (amandes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia) et produits à base de fruits à coque	-
Céleri et produits à base de céleri	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 ppm)	-
Lupin et produits à base de lupin	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-

	SPÉCIFICATION DU PRODUIT NOM DU PRODUIT: Happy beans	
--	---	--

## 7. CONTAMINANTS

<b>Pesticides</b>	Conformément à la directive CE 396/2005 et à ses modifications
<b>Résidus de métaux lourds, nitrates et mycotoxines</b>	Conformément à la directive CE 1881/2006 et ses modifications
<b>OGM</b>	Exempts d'OCM conformément aux directives CE 1829/2003 et CE 1830/2003 et à leurs modifications
<b>Ionisation</b>	Non soumis à l'ionisation
<b>Irradiation</b>	Non irradié

## 8. CONSERVATION

<b>Congélateur (&lt;-18°)</b>	24 mois
<b>Réfrigérateur (*)</b>	Maximum 24h au réfrigérateur (max 7°C)

(\*) ne pas recongeler le produit décongelé

## 9. INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION

Disposez les légumes surgelés sur une plaque gastronorme non couverte et faites-les cuire pendant environ 10 minutes à 160°C dans un four mixte préchauffé.

## 10. IDENTIFICATION DU LOT

Code du lot de la structure : L1236B1

<b>L</b>	Lot
<b>1</b>	Année (0 = 2020, 1 = 2021, ...)
<b>236</b>	Jour 236 de l'année (24 août)
<b>B1</b>	Marques de contrôle interne