

Haricot blanc

· Définition du produit :

- **Nom scientifique:** *Phaseolus Vulgaris*
- **Famille:** Fabacée
- **Description:** Haricots blancs de type lingot à gros grains réniformes, tendres, blancs et brillants. Grains homogènes.
- **Zone de production:** France

· Certification : FR-BIO-09

· Critères de spécifications :

Humidité	16% maximum
Calibre	De 153 à 250 grains / 100g
Matières étrangères minérales	< 0.05 %
Graines étrangères et débris végétaux	< 0.25 %
Brisures, $\frac{1}{2}$ grains	< 1 %
Graines flétries	< 3 %
Graines tâchées	< 1 %
Graines germées	< 0.1 %
Graines parasitées	Absence
Corps étrangers (verre, métal, plastique)	Absence

- Qualité : Saine, loyale et marchande
- Process : Triage, conditionnement
- Conditionnement : de l'unité vente consommateur au BigBag
Sachet plastique, étui carton, papier kraft et Bigbag en toile polypropylène.
- Stockage : A l'abri de la chaleur, dans un local sec, couvert et fermé
- DDM : 3 ans date de conditionnement
- Traçabilité : Identification des lots de la réception jusqu'à l'expédition
- Conseils d'utilisation : Trempage 2h, cuisson dans 2 à 3 fois leur volume d'eau non salée, 2h dans une casserole ou 45 min à l'autocuiseur.

· Valeurs nutritionnelles moyennes :

Pour 100g de produit cru

Valeur énergétique	1276 KJ - 303 Kcal
Matières grasses :	1.9 g
Dont acides gras saturés	0.3 g
Glucides :	39 g
Dont sucres	2.4 g
Fibres alimentaires	19 g
Protéines	23 g
Sel	0 g

Marchandise conforme à la réglementation UE en vigueur concernant les contaminants. Présence de grains de céréales contenant du gluten dans les ateliers. Produit non OGM et n'ayant subi aucun traitement d'ionisation. Etiquetage conforme aux règlements 1169/2011, 1829 et 1830/2003/CE et directives 2 et 3/1999/CE.

S'agissant de produits agricoles, la qualité peut varier selon les années de récoltes.