



# Flageolet vert

FR-BIO-09  
« Agriculture France »

## · Définition du produit :

- **Nom scientifique :** *Phaseolus Vulgaris*
- **Famille :** Fabacée
- **Description :** Petit haricot mince et aplati, de couleur vert pâle à la saveur subtile. Grains homogènes
- **Zone de production :** France

## · Certification : FR-BIO-09

## · Critères de spécifications :

Humidité	16% maximum
Calibre	De 530 à 720 grains / 100g
Matières étrangères minérales	< 0.05 %
Graines étrangères et débris végétaux	< 0.25 %
Brisures, $\frac{1}{2}$ grains	< 0.2 %
Graines flétries	< 3 %
Graines tâchées	< 1 %
Graines germées	< 0.1 %
Graines parasitées	Absence
Corps étrangers	Absence

- **Qualité :** Saine, loyale et marchande
- **Process :** Triage et 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 graines 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.*