

HARICOTS ROUGES BIOLOGIQUES 500g
(*Phaseolus sp*)**PRESENTATION****Historique :**

De nombreux doutes subsistent quant à l'origine des haricots car certaines variétés proviennent d'Amérique du Sud et d'autres d'Asie. Le mot « haricot » désigne à la fois la graine et la plante qui les produit. Il existe plus de 100 espèces de haricots de forme, de couleur et de valeur nutritive diverses. Le haricot, au même titre que la fève et le pois chiche, est une graine « protéagineuse » cultivée pour sa richesse en protéine.

Description :

De couleur uniforme rosâtre à rouge foncé, le haricot rouge possède une saveur prononcée et une texture douce. En conserve il garde sa forme et sa texture.

Ingrédient(s) : Haricots rouges biologiques

Process de fabrication : 1. Nettoyage/2. Triage /3. Calibration/ 4. Polissage/ 5. Conditionnement

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Mettre à tremper les haricots pendant 24 heures. Cuire 1 volume de haricots dans 4 volumes d'eau salée pendant 1 heure environ. Accommoder à son goût.

Légèrement farineux, les haricots rouges restent fermes à la cuisson.

Surtout utilisé pour la préparation du Chili con carné ou dans la cuisine créole, le haricot rouge absorbe les saveurs des plats mijotés. Il convient parfaitement pour la réalisation de salades froides. Peut aussi s'utiliser dans les soupes.

Les haricots rouges apportent d'abord des glucides et des fibres alimentaires. Ils sont riches en protéines et contiennent très peu de matières grasses.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

| <u>CRITERES</u> | <u>Moyenne pour 100 g</u> |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Energie..... | 1329 kJ / 315 kcal |
| Matières grasses..... | 1,1 g |
| dont acides gras saturés..... | 0,15 g |
| Glucides..... | 46,1 g |
| dont sucres..... | 2,1 g |
| Fibres alimentaires..... | 15,2 g |
| Protéines..... | 22,5 g |
| Sel..... | 0,03 g |

CERTIFICATION

HARICOTS ROUGES BIOLOGIQUES 500g
(*Phaseolus sp*)

Codification douanière : 0713.33.90

Traçabilité :

Origine de la matière première : Chine, Kirghizstan

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique du conditionnement et de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes :

Allergène présent sur le site de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, gluten, noisette, noix de cajou, sésame et soja.

Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :

- * le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- * nettoyage complet après chaque produit.
- * nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

Critères microbiologiques :

| | Cible |
|--------------------------------|--------------------|
| Flore Aérobie Mésophile | < 500 000 germes/g |
| Coliformes totaux | < 10 000 germes/g |
| Levures | < 10 000 germes/g |
| Moisissures | < 10 000 germes/g |
| Salmonelles | Absence dans 25g |

Résidus de Pesticides :

| | Cible | Seuil détection |
|--|--------------|------------------------|
|--|--------------|------------------------|

HARICOTS ROUGES BIOLOGIQUES 500g
(Phaseolus sp)

| | | |
|--------------------------|--------------|--------|
| Organo-Chlorés | non détectés | 10 ppb |
| Organo-Phosphorés | non détectés | 10 ppb |
| Pyréthroides | non détectés | 10 ppb |

Mycotoxines :

| | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| | <i>Cible µg/kg ou ppb</i> |
| Aflatoxine B1 | < 2 |
| Aflatoxines B1, B2, G1, G2 | < 4 |

Métaux lourds :

| | |
|----------------|---------------------------|
| | <i>Cible mg/kg ou ppm</i> |
| Plomb | < 0,2 |
| Cadmium | < 0,1 |

CONDITIONNEMENT

| Conditionnement | Matériau d'Emballage | Type de conditionnement | Code article | EAN 13 | DLUO garantie à livraison | DLUO au conditionnement |
|-----------------|----------------------------|-------------------------|--------------|---------------|---------------------------|-------------------------|
| 500g/6 | Film plastique + étiquette | Carton A | HARRC500 | 3329484231050 | 2 mois | 16 mois |

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

| Référence emballage | Dimensions (en mm) | Poids (kg) | Nb de caisses/sacs par couche | Nb de couches maxi. | Total carton/sac | Total en unité |
|---------------------|--------------------|------------|-------------------------------|---------------------|------------------|----------------|
| Carton A | 195*180*180 | 0,116 | 24 | 8 | 192 | 1152 |

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.