

**HARICOTS NOIRS BIOLOGIQUES 500g***(Phaseolus vulgaris)***PRESENTATION****Historique** :

Originaire d'Amérique du Sud, le haricot noir s'est rapidement répandu sur toute la planète au cours des derniers siècles. Aliment de base en Amérique (Nord et sud) et au Mexique, c'est la variété la plus consommée dans ces pays. Le haricot noir est aussi beaucoup utilisé en Asie (ingrédients de la sauce noire), dans la cuisine d'outremer (massale, carrys ...) et dans les recettes brésiliennes (feijada...).

**Description** :

Le haricot noir est un haricot de taille moyenne, légèrement réniforme et ovale, de couleur noire à l'intérieur blanc, et à la saveur douce.

**Ingrédient(s)** : Haricots noirs biologiques

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

**Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation** :

Faire tremper 24 h en couvrant largement d'eau et égoutter. Cuire ensuite les haricots noirs dans l'eau salée pendant 1h à 1h30 en fonction de la texture désirée.

Les haricots noirs se dégustent chaud en accompagnement de riz, de viandes en sauce, dans les soupes ou froid dans les salades composées. Le haricot noir est souvent utilisé dans les recettes de l'Amérique du Sud (feijoada, burritos et enchiladas).

**Recettes** : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b><u>CRITERES</u></b>	<b><u>Moyenne pour 100g</u></b>
Energie.....	1328 kJ / 315 kcal
Matières grasses.....	0,9 g
dont acides gras saturés.....	0,23 g
Glucides.....	47,75 g
dont sucres.....	2,1 g
Fibres alimentaires.....	15,5 g
Protéines.....	21,1 g
Sel.....	0,02 g

**CERTIFICATION**

**Codification douanière** : 0713.33.90

**Traçabilité** :

**Agriculture** : Chine

**Etiquetage** :

## HARICOTS NOIRS BIOLOGIQUES 500g

*(Phaseolus vulgaris)*

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).

Le certificat est accessible sur le site internet [www.markal.fr](http://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** :

Ne contient pas d'allergènes.

Présente un risque de contaminations croisées avec les allergènes suivants : fruits à coques, gluten, soja, sésame.

**Critères microbiologiques** :

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

**Résidus de Pesticides** :

	Cible	Seuil détection
<b>Organo-Chlorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Organo-Phosphorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Pyréthroides</b>	non détectés	10 ppb

**Mycotoxines** :

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
<b>Aflatoxine B1</b>	< 2
<b>Aflatoxines B1, B2, G1, G2</b>	< 4

**Métaux lourds** :

	Cible $\text{mg}/\text{kg}$ ou ppm
<b>Plomb</b>	< 0,2
<b>Cadmium</b>	< 0,1

**HARICOTS NOIRS BIOLOGIQUES 500g***(Phaseolus vulgaris)***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	HARNC500	3329484241202	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.