HARICOTS ROUGES BIOLOGIQUES 5kg

(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 Red kidney 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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :
Faire tremper 24 h et égoutter. Cuire ensuite les haricots rouges dans de l'eau salée pendant 1h.
Les haricots rouges se dégustent chauds en accompagnement de plats en sauce, légumes ou riz. Ils entrent généralement dans la composition de nombreux plats mexicains : chili con carne, salades mexicaines…

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
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

Codification douanière : 0713.33.90

Traçabilité :
Agriculture : Chine, Kirghizstan

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

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - 26 320 St Marcel-les-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31
Site internet : www.markal.fr e-mail : markal@markal.fr

HARICOTS ROUGES BIOLOGIQUES 5kg

(Phaseolus sp)

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

Certification Kasher : Beth Din de Paris

Le certificat est accessible 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 :
Ne contient pas d'allergènes.
Présente un risque de contaminations croisées avec les allergènes suivants : gluten.

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

Mycotoxines :

_	Cible *µg/kg ou ppb*
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4

Métaux lourds :

	Cible *mg/kg ou ppm*
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

CONDITIONNEMENT

HARICOTS ROUGES BIOLOGIQUES 5kg

(Phaseolus sp)

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
5kg	Papier imprimé	Sac cabas	HARRS5	3329484231050	2 mois	14 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
Sac cabas	200*450*100	0,045	12	8	96	96

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

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - 26 320 St Marcel-les-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31
Site internet : www.markal.fr e-mail : markal@markal.fr