

**FLAGEOLETS BIOLOGIQUES 500g**

 ( *Phaseolus spp.* )

**PRESENTATION**
**Historique :**

Les premiers flageolets ont été cultivés vers la fin du XIXe siècle (1872) par un horticulteur de Brétigny sur Orge (Essonne), Gabriel Chevrier. En récoltant de façon prématurée des flageolets blancs, semés après saison et séchés sur une courte période dans son hangar, il remarqua que le légume conservait sa couleur verte. La culture se développa dans la région et la ville d'Arpajon lui consacra sa foire aux haricots dès 1922. Surtout cultivé dans sa région d'origine, le bassin parisien, il l'est aussi en Bretagne et dans le Nord. Il se vend surtout en conserve ou en grains secs. Les grains récoltés sont consommés avant complète maturité.


**Description :**

Le flageolet est une variété de haricot blanc mince, petit et aplati, de couleur vert pâle à la saveur subtile et à la texture moins farineuse que la plupart des autres légumineuses.

**Ingrédient(s) :** Flageolets biologiques

**Process de fabrication :** 1. Nettoyage / 2. Séchage (si nécessaire) /3.Triage-Calibration /4. Congélation / 5. Décongélation / 6.Conditionnement

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

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

Mettre à tremper pendant 12 heures les flageolets avant de les utiliser. Cuire dans 4 fois leur volume d'eau bouillante salée pendant 1 heure, à feu très doux.

Les flageolets accompagnent généralement les gigots et les viandes grillées. Ils sont également délicieux avec les poissons rôtis et se préparent simplement en salade, accompagnés d'oignons, de lardons et de fines herbes émincées avec une vinaigrette. La douceur du flageolet s'équilibre aussi avec les saveurs typées du jambon et du bacon.

Le flageolet est un légume énergétique car il contient toutes les réserves nécessaires à la future plante pendant sa germination.

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100g</b>
Energie.....	277 kcal / 1164 kJ
Graisses.....	0,7 g
dont acides gras saturés.....	0,1 g
Glucides.....	34 g
dont sucres.....	2 g
Fibres alimentaires.....	27,4 g
Protéines.....	20 g
Sel.....	0,01 g

**CERTIFICATION**

**FLAGEOLETS BIOLOGIQUES 500g**

 ( *Phaseolus spp.* )

**Codification douanière** : 0713.39.00

**Traçabilité** :

**Origine de la matière première** : France (Vendée)

**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).

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr) onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

<b>GARANTIES</b>
------------------

**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, moutarde, noisettes, 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** :

	<b>Cible</b>
<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** :

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

**Mycotoxines** :

	<b>Cible <math>\mu\text{g}/\text{kg}</math> ou ppb</b>

**FLAGEOLETS BIOLOGIQUES 500g**

 (*Phaseolus spp.*)

Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4

**Métaux lourds :**

	Cible mg/Kg ou ppm
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 Conditionné sous atmosphère protectrice	Film plastique + étiquette	Carton A	FLAC500	3329484111208	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.