

HARICOTS BLANCS GROS BIOLOGIQUES**BIOIDEA**

(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 le 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 :

Le haricot blanc, de forme ovale, à la couleur blanche tirant légèrement sur le jaune, au goût peu prononcé, est le haricot le plus cultivé en Europe. Il comporte plusieurs espèces. C'est un haricot très populaire en Italie, notamment en Toscane.

Ingrédient(s) : Gros Haricots blancs* (60%), Eau, Sel

*produits issus de l'agriculture biologique

Process de fabrication : 1. Nettoyage / 2. Triage / 3. Calibrage / 4. Blanchiment / 5. Conditionnement / 6. Stérilisation

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Cuire les haricots dans une casserole à feu moyen puis accommoder à votre goût.

A déguster de multiples façons : au beurre, à la crème, en gratin, en purée ou encore en salade. Les haricots blancs interviennent surtout dans la préparation de spécialités régionales, comme le cassoulet et les potées. Ils s'accrochent aussi très bien avec du saucisson fumé et de la saucisse de Toulouse.

Les haricots blancs 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 (sur produit égoutté)

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	411 kJ / 97 kcal
Matières grasses.....	0,3 g
dont acides gras saturés.....	Traces
Glucides.....	15 g
dont sucres.....	1 g
Fibres alimentaires.....	5,6 g
Protéines.....	6 g
Sel.....	0,6 g

CERTIFICATION

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - B.P. 18 - 26 320 St Marcel-lès-Valence - tél. / fax: +33 (0)4 75 58 72 20 / 90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

HARICOTS BLANCS GROS BIOLOGIQUES
BIOIDEA

(PPhaseolus sp)

Codification douanière : 0710.22.00

Traçabilité :

Origine de la matière première : Chine

Origine de la transformation : Italie

Etiquetage :

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

Certification biologique 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 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

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

Métaux lourds :

--	--

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - B.P. 18 - 26 320 St Marcel-lès-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

HARICOTS BLANCS GROS BIOLOGIQUES
BIOIDEA

(Phaseolus sp)

	<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
400g*6	Boite métal intérieur blanc	Film plastique Thermoformé	BIHARBGC400	8717496900180	2 mois	24 mois

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

Référence emballage	Dimensions de la boîte	Poids de la boîte (kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Boite métal intérieur blanc	Diamètre 7,5 cm et hauteur 11 cm	0,065	24	12	288	1728

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

