

HARICOTS AZUKI BIOLOGIQUES 500g
(*Vigna angularis*)**PRESENTATION****Historique :**

L'azuki est une légumineuse de la famille des haricots, cultivée et consommée au Japon et en Chine. Il fut introduit en Europe par l' "école" macrobiotique. Leur culture a récemment été introduite aux Etats Unis et en Europe, notamment en Italie.

**Description :**

L'azuki est un petit haricot ovale de couleur rouge à rouge foncé, surtout consommé pour sa richesse en protéines. Haricot préféré des japonais, sa culture et son utilisation dans la pâtisserie exigent vigilance et minutie. C'est l'une des espèces d'haricots rouges les plus savoureuses.

Ingrédient(s) : Haricots azuki biologiques

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

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

A cuisiner comme les haricots secs : cuire 1 volume de haricots dans 3 volumes d'eau salée pendant 1 heure environ. Accommoder à son goût.

L'azuki se consomme souvent cuit en mélange avec du riz. Ils peuvent aussi être pris en accompagnement de céréales, légumes, en salade, dans des soupes, en purée, en dessert.

Dans les cuisines chinoise, japonaise et coréenne, les haricots azuki sont presque toujours consommés sucrés, bouillis avec du sucre, consommés tels que ou pétris pour donner une pâte plus ou moins consistante. Ils sont aussi couramment consommés sous forme de graines germées, ou infusés dans l'eau chaude.

Les haricots azuki 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.....	309 kcal / 1308 kJ
Matières grasses.....	0,6 g
dont acides gras saturés.....	0,2 g
Glucides.....	50 g
dont sucres.....	0,5 g
Fibres alimentaires.....	12 g
Protéines.....	20 g
Sel.....	0,01 g

HARICOTS AZUKI BIOLOGIQUES 500g*(Vigna angularis)***CERTIFICATION****Codification douanière** : 0713.32.00**Traçabilité :****Origine de la matière première** : Chine**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 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 :**

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 :

	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

HARICOTS AZUKI BIOLOGIQUES 500g
(Vigna angularis)
Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g/Kg}$ 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

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	HARAC500	3329484291207	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
Carton A	195*180*180	0,116	24	8	192	1152

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