

Présentation

Définition

Haricots de couleur blanche. Ils sont plats et arrondis aux extrémités. Leur calibre est compris entre 210 et 450 grains aux 100g en moyenne

Origine

Chine, Argentine, USA, Canada

Dénomination légale

Haricots blancs

Process

Nettoyage, triage, calibrage

Conservation

36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		10% / 17% max	NF V03707
Matières minérales étrangères		0,1% / 0,5% max	BIPEA 96/07/02
Matières végétales étrangères		0,1% / 0,25% max	BIPEA 96/07/02
Graines	Impropres	0,5% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Brisées	0,5% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Flétries	0,1% / 3% max	BIPEA 96/07/02
	Germées	0,1% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Tachées jaunes	Traces / 0,25%max	BIPEA 96/07/02

Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.

Contaminants

Pesticides

Conforme à la réglementation en vigueur

Métaux lourds

Conforme à la réglementation en vigueur

Mycotoxines

Conforme à la réglementation en vigueur

OGM

Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.

Allergènes

Exempt d'allergènes (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)

Ionisation

Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

**Valeurs
nutritionnelles**

Energie	312 kcal/ 1318 kJ	Fibres	15,2g
Matières grasses	0,9g	Protéines	23,4g
Dont AG saturés	0,2g	Sel	0,04g
Glucides	45g		
Dont sucres	2,1g		

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec) d'après USDA

Applications

Mode de cuisson : tremper 60g d'haricots blancs par personne dans de l'eau froide pendant 12h. Les mettre dans une casserole avec de l'eau froide et laisser bouillir. Cuire à couvert environ 45 min environ (à compter du début de l'ébullition).

Aspect après cuisson :

- Couleur : crème
- Texture : farineux

**Mentions
légales**

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Soufflet Alimentaire ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Soufflet Alimentaire. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Soufflet Alimentaire.

Presentation

Definition	White beans which are quite big and flat with round extremities. Their grade is between 210 and 450 grains per 100g.
Origin	China, Argentina, USA, Canada
Legal naming	White beans
Process	Cleaning, colour sorting, grading
Storage	36 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		10% / 17% max	NF V03707
Mineral matter		0,1% / 0,5% max	BIPEA 96/07/02
Organic matter		0,1% / 0,25% max	BIPEA 96/07/02
Grains	Unfit	0,5% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Broken	0,5% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Withered	0,1% / 3% max	BIPEA 96/07/02
	Germinated	0,1% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Yellow spotted	Traces / 0,25%max	BIPEA 96/07/02

Microbiology

There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.

Contamination

Pesticides	According to legislation in place
Heavy metals	According to legislation in place
Mycotoxins	According to legislation in place
GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
Allergens	Allergen free (By law CE n° 2000/13 and 2003/89)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Nutritional values

Energy	312 kcal/ 1318 kJ	Fibers	15,2g
Fat	0,9g	Proteins	23,4g
Of which saturated	0,2g	Salt	0,04g
Carbohydrates	45g		
Of which sugars	2,1g		

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product) by USDA

Application

Cooking methods : soak 60g of beans per person in cold water during 12h. Put the beans in a pan with cold water and bring to boil. Cook covered for about 45 min.

Product appearance as cooked:

- Colour : cream-coloured
- Texture : farinaceous



Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Soufflet Alimentaire can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Soufflet Alimentaire. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Soufflet Alimentaire.