

Présentation
Définition

Haricots de couleur blanche légèrement grisâtre, de forme plutôt ronde et de taille assez petite. Leur calibre est situé entre 450 et 700 grains aux 100g en moyenne

Origine

Ethiopie, Canada

Dénomination légale

Cocos 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	0,3% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Brisées	0,1% / 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	294 kcal/ 1236 kJ	Fibres	24,9g
Matières grasses	1,2g	Protéines	21g
Dont AG saturés	0,3g	Sel	0,03g
Glucides	37,4g		
Dont sucres	3,7g		

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

Applications

Mode de cuisson : tremper 60g de cocos 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 pendant 50 à 75 min environ (à compter du début de l'ébullition).

Aspect après cuisson :

- Couleur : crème
- Texture : ferme

**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.