


Présentation
Définition

Haricots de couleur verte plutôt pale, de forme allongée aux extrémités arrondies et de longueur supérieure à 12mm. Il en existe deux types : Vernel et Verval. Leur calibre est de 350 grains /100g en moyenne pour le type Verval et de 550 grains/100g en moyenne pour le type Vernel

Origine France (Région de Beauce)

Dénomination légale Flageolets verts

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		15% / 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	0,3% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Flétries	0,1% / 3% max	BIPEA 96/07/02
	Germées	0,1% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Blancs/Jaunes	20% / 30%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	281kcal/1180kJ	Fibres	24,3g
Matières grasses	1,7g	Protéines	18,6g
Dont AG saturés	0,3g	Sel	0,03g
Glucides	35,7g		
Dont sucres	4,6g		

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

Applications

Mode de cuisson : tremper 60g de chevrier 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 45 à 90 min environ (à compter du début de l'ébullition).

Aspect après cuisson :

- Couleur : verte pâle
- Texture : légèrement farineuse

**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

Light and long green beans with round extremities. Their length is higher than 12mm. They are two types: Vernel and Verval. Their grade is about 350 grains/100g for the verval type and 550 grains/100g for the vernel type

Origin

France

Legal naming

Green flageolets

Process

Cleaning, colour sorting, grading

Storage

36 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		15% / 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	0,3% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Withered	0,1% / 3% max	BIPEA 96/07/02
	Germinated	0,1% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Different coloured	20% / 30%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	281kcal/1180kJ	Fibers	24,3g
Fat	1,7g	Proteins	18,6g
Of which saturated	0,3g	Salt	0,03g
Carbohydrates	35,7g		
Of which sugars	4,6g		

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

Application

Cooking methods : soak 60g of beans per person in cold water for 12h. Put the beans in a pan with cold water and bring to boil. Cook covered for about 45 to 90 min.

Product appearance as cooked:

- Colour : pale green
- Texture : a bit 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.