

PRODUIT PF00279

UVC EAN 13 : 3111950252009

Matières Premières	Nom usuel	Haricots blanc		
	Nom latin	<i>Phaseolus vulgaris</i>		
	Composition	100% haricots blancs issus de l'agriculture biologique		
	Pays de conditionnement	France		
	Origine	Argentine, Ethiopie, Kirghizstan, Chine, Canada, UE, France, Turquie		
Caractéristiques Moyennes Du produit	Aspect	Haricot de forme ronde		
	Couleur	Blanc grisâtre		
	Taux d'humidité	<17 %		
	Graines impropres à la consommation	< 1 %		
	Corps étrangers, poussière, débris minéraux	< 0,25 %		
	Graines étrangères et débris végétaux	< 0,25 %		
	Pierres	Absence		
	Graines flétries	< 0.2 %		
	Graines germées	< 0.1%		
	Non OGM, non ionisé, traces de gluten, certifié BIO par ECOCERT			
Pesticides, mycotoxine, Plomb, Cadmium		Conforme à la législation en vigueur		
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	302 kcal / 1270 Kj	Fibres	16.8 g
	Protéines	19.1 g	Sel	0.028 g
	Glucides	43.9 g	Sucres	1.92 g
	Lipides	1.78 g	Acide gras saturés	0.22 g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Tri / Conditionnement / passage au détecteur de métaux / Stockage

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	5 KG		
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.		
	Identification	Marquage thermotransfert sur les sacs.		
Palettisation	Nombre de colis / couche	8		
	Nombre de couches / palette	15		
	Nombre de colis / palette	120		
	Poids total de la palette	625 kg		
	Poids total des produits	600 kg		
	Hauteur de la palette	140cm		
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm		
Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm			
	Protection par film			
Poids Net	Selon commande			
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette			
Durée et conditions de stockage		36 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.		
Conditions de transport		Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.		
Conseils d'utilisation		Compter 60 g de produits sec par personne. Laisser tremper une nuit. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau et cuire pendant une heure et 20 minutes. En autocuiseur dans une fois et demie leur volume d'eau pendant 35 minutes.		

LISTE DES ALLERGENES (LISTE CONFORME A LA REGLEMENTATION INCO 1169 / 2011 ET SES MISES A JOURS)

Allergènes	Présent dans le produit	Peut être présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	non	oui
Crustacés et produits à base de crustacés.	non	non
Œufs et produits à base d'œufs.	non	non
Poissons et produits à base de poisson.	non	non
Arachides et produits à base d'arachides.	non	non
Soja et produits à base de soja.	non	non
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	non	non
Fruits à coque et produits dérivés.	non	non
Moutarde et produits à base de moutarde	non	non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	non	non
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	non	non
Céleri et produits à base de céleri.	non	non
Lupin et produits à base de lupin	non	non
Mollusques et produits à base de mollusques	non	non

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisés. Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.