

Fiche technique : HARICOTS LINGOTS BIOLOGIQUES**Ingrédients :** Haricots lingots crus**Adresse :** 2 le Rossignolet 85250 VENDRENNES**Zone de production :** Vendée (France)**Description du produit, paramètres sensoriels :**

odeur et goût typique de consistance tendre après cuisson

Paramètres de qualité:

Qualité saine, loyale et marchande

Graine de forme allongée de couleur blanche

Dimensions en mm : 7/16 à 7/17 et calibre : 150 à 180 grains pour 100 g

sans OGM et produit non-ionisé

Allergènes : traces de gluten si transmission au contact**Impuretés :**

corps étrangers, poussières, débris minéraux : inférieur à 0,02 %

graines étrangères et débris végétaux: inférieur à 0,01 %

absence d'insectes et autres impuretés d'origine animale

maîtrise par congélation à - 25 à cœur pendant 3 h minimum et ensuite décongélation

à + 5 à cœur afin d'assurer un stockage à température ambiante sans souci

Méthode et maîtrise de triage :

aspirateur de poussière, trieur à grilles en cascade, table densimétrique

trieur optique à caméra numérique, aimant, épierreur

Paramètres chimiques:**Teneur en eau:** 15 % maxi**Résidus de produits phytosanitaires :** conforme à la réglementation en vigueur**Métaux lourds :** conforme à la réglementation en vigueur**Paramètres microbiologiques :**

Paramètres recherchés /g	Echantillon 1
ASR NF ISO 15213 (à 37°C)	<10
Coliformes présumés à 30°C NFV 08 050	<10
Enterobactéries à 30°C NFV 08 054	<10
Levure NFV 08 059	<100
Microorganismes aérobies à 30°C NF EN ISO 4833	100
Moisissures NFV 08 059	<100

Valeurs nutritionnelles :

HARICOTS LINGOTS	Pour 100 g
Calories :	1270 kJ
	302 Kcal
Lipides :	1,78 g
Glucides :	43,9 g
Protéines :	19,1 g

source : <https://ciqual.anses.fr/>**séchage, tri, congélation, conditionnement, stockage, expédition :**

effectués sous contrôle HACCP et certification biologique à la CUMA LA TRIEUSE

ZA la Bernette 85170 ST DENIS LA CHEVASSE

Possibilité de conditionnement en big bag, en sacs de 25, 10 et 5 kg

DLUO: 2 ANS**Traçabilité:** N° de lot attribué à la sortie du champ et associé au numéro de l'adhérent à la CUMA LA TRIEUSE**Informations générales:** Produit certifié FR BIO 10