

GIE LEGUMES SECS BIO DE VENDEE
Fiche technique : HARICOTS ROUGES BIOLOGIQUES

Ingrédients : Haricots rouges 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 rouge type rognon de coq

Dimensions en mm : 7/17 à 9/19 et calibre : 145 à 170 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	60
Enterobactéries à 30°C NFV 08 054	30
Levure NFV 08 059	<100
Microorganismes aérobies à 30°C NF EN ISO 4833	400
Moississures NFV 08 059	<100

Valeurs nutritionnelles :

HARICOTS ROUGES	Pour 100 g
Calories :	314 Kcal
Lipides :	1,06 g
Glucides :	46,1 g
Protéines :	22,5 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