

 	Fiche technique/ <i>Specifications sheet</i> Haricots / <i>Beans</i>	FT-qua-159-D Création : 17/02/2023 Rév : 26/11/2024 Page : 1/2
--	---	---

CARACTERISTIQUES GENERALES / *GENERAL CHARACTERISTICS*

Dénomination Name of product	Haricot Rouge <i>Red beans</i>	Haricot coco noir <i>Black coco beans</i>	Haricot coco blanc <i>White coco beans</i>	Haricot mungo <i>Mungo beans</i>	Haricot azuki <i>Adzuki beans</i>	Haricot gourmet <i>White beans</i>	Haricot lingot <i>Long white beans</i>	Haricot flageolet <i>Flageolet beans</i>
Photo / <i>Photo</i>								
Description du produit / <i>Product description</i>	La famille des haricots est une famille de légumineuses / <i>The bean family comes from the family of legumes.</i> Ils sont triés, brossés pour éliminer les corps étrangers et conditionnés / <i>They are sorted, brushed to remove foreign bodies and packaged</i> Produit végétal / <i>Vegan product</i>							
Calibre	>8mm long >4mm large	>6mm long >4mm large	>6mm long >4mm large	>3mm	>3mm	>10mm	>8mm long >4mm large	>6mm long >4mm large
Nom scientifique	Haricot coco noir, coco blanc, gourmet, lingot, flageolet, rouge : <i>Phaseolus vulgaris</i> Haricot mungo : <i>Vigna radiata</i> Haricot azuki : <i>Vigna angularis</i>							
Réglementation <i>Regulation</i>	Respecte la réglementation européenne en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire / <i>Complies with european regulations in terms of hygiene and food safety</i> Si applicable / <i>If applicable</i> : - Produit issu de l'Agriculture Biologique (FR-BIO-01) / <i>Organic product (FR-BIO-01)</i> - Produit certifié Bio Equitable en France et Biopartenaire* / <i>« Bio Equitable en France » and « Biopartenaire » product</i> *uniquement pour haricots rouges, lingots, flageolets, lentilles vertes, pois chiches / <i>*Only for red, long white and flageolet beans, green lentils and chickpeas</i> - Produit certifié HVE (Haute valeur environnementale) / <i>HEV certification (High environmental value)</i>							
Origine / <i>Origin</i>	France							
Allergènes <i>Allergens</i>	Sans gluten (< 20 ppm) - Peut contenir des traces de soja / <i>Without gluten (< 20 ppm) – Risk of soy cross contamination</i>							
OGM et ionisation <i>GMO and ionization</i>	Produit garanti sans OGM et sans traitement d'ionisation <i>This product is not derived from genetically modified organisms and without ionisation</i>							
Processus subis	Selon produit : anoxie, triage, calibrage, décorticage, conditionnement / <i>Depending of product : anoxie, sortex, calibration, deshulled, packing</i>							
Composition	100% haricots / <i>100% beans</i>							
DDM	24 mois (Ce produit peut être consommé après cette date) / <i>24 month (this product can be used after this date)</i>							
Nutriscore								

CARACTERISTIQUES / <i>CHARACTERISTIC</i>	VALEURS ATTENDUES / <i>EXPECTED VALUES</i>
PHYSICO-CHIMIQUES / <i>PHYSICO-CHEMICAL</i>	
Humidité / <i>% water</i>	< 14 %
Corps étrangers (métal, verre, plastique, bois...) / <i>Foreign bodies (metal, glass, plastic, wood...)</i>	Absence
Matières étrangères minérales (pierre, terre...) / <i>Mineral foreign matter (stones, soil...)</i>	<0.1%
Matières étrangères végétales (poussière, autres graines...) / <i>Plant extraneous matter (dust, other seeds...)</i>	< 0.1% Chia : < 0.7%
Parasites (insectes, larves...) / <i>Parasites (insects...)</i>	Absence d'insecte vivant / <i>Absence living insect</i> Absence d'insecte mort à l'extérieur des graines / <i>Absence dead insects outside seeds</i>
Grains cassés / <i>Broken seeds</i>	< 1 et jusqu'à 5% selon les variétés et les récoltes
Grains tachés / <i>stained seeds</i>	< 1% (nous nous réservons le droit de modifier ce pourcentage en fonction des conditions de récolte)
ORGANOLEPTIQUES / <i>ORGANOLEPTIC</i>	
Couleur / <i>Color</i>	Haricot Rouge, azuki : rouge / <i>Red and adzuki bean : red</i> Haricot coco noir : noir / <i>Black coco bean : black</i> Haricot coco blanc, haricot gourmet, haricot lingot : blanc / <i>white coco, white ans lingot bean : white</i> Haricot mungo : vert / <i>Mungo bean : green</i> Haricot flageolet : vert avec une proportion variable de grains plus clairs / <i>Flageolet : green with lighter grains</i>
Odeur / <i>Smell</i>	Typique du haricot / <i>Typical of bean</i>



Fiche technique/ Specifications sheet

Haricots / Beans

FT-qua-159-D

Création : 17/02/2023

Rév : 26/11/2024

Page : 2/2

CARACTERISTIQUES / <i>CHARACTERISTIC</i>		VALEURS ATTENDUES / <i>EXPECTED VALUES</i>						
ANALYTIQUES / <i>ANALYTIC</i>								
Microbiologie / <i>Microbiology</i>	Conforme à la réglementation en vigueur / <i>In keepin with current regulations</i>							
Résidus de pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur / <i>In keepin with current regulations</i>							
Mycotoxines / <i>Mycotoxins</i>	Conforme à la réglementation en vigueur / <i>In keepin with current regulations</i>							
Métaux lourds / <i>Heavy metals</i>	Conforme à la réglementation en vigueur / <i>In keepin with current regulations</i>							
Valeurs nutritionnelles / <i>Nutrition fact</i> Valeurs minimales en gramme pour 100g de produit cru données à titre indicatif <i>Minimals values in grams for 100g, only for information</i>	Haricot Rouge <i>Red beans</i>	Haricot coco noir <i>Black coco beans</i>	Haricot coco blanc <i>White coco beans</i>	Haricot mungo <i>Mungo beans</i>	Haricot azuki <i>Adzuki beans</i>	Haricot gourmet <i>White beans</i>	Haricot lingot <i>Long white beans</i>	Haricot flageolet <i>Flageolet beans</i>
Energie Kcal / <i>Energy Kcal</i>	257	269	290	308	275	258	290	254
Energie kJ / <i>Energy kJ</i>	1075	1124	1215	1288	1149	1079	1219	1064
Matières grasses / <i>Total Fats</i> Dont AG saturés / <i>Of which saturated fats</i>	1.4 0.1	1.8 0.3	1.9 0.3	1.2 0.2	0.8 0.2	1.0 0.1	0.6 0.1	<0.5 <0.1
Glucides / <i>Carbonydrates</i> Dont sucres / <i>Of which sugars</i>	23.1 3.8	22.3 5.8	34.1 5.8	43.9 0.4	28.4 3.3	22.3 1.7	38.5 6.1	22.6 2.8
Fibres alimentaires / <i>Dietary fibers</i>	36.3	25.7	23.6	14.7	34	36.8	21.1	42.9
Protéines / <i>proteins</i>	19.9	23.8	20.5	23.1	21.5	21.6	23	19.3
Sel / <i>Salt</i>	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	0.0035	<0.001	<0.001	<0.001
EMBALLAGE / <i>PACKAGING</i>								
Description / <i>Description</i>	Sachet (250 à 500g) : - Emballage primaire : contenant en polypropylène thermo soudé / <i>Polypropylene</i> - Emballage secondaire : carton Sacs (3 à 25kg) : contenant en papier cousu / <i>paper bag</i> Big-Bag (500 à 1000kg) : contenant en polyéthylène et polypropylène fermé avec un lien / <i>Polypropylene and polyethylene</i> Big-Bag inerté (500 à 1000kg) : contenant en polyéthylène - polypropylène et une sache aluminium fermé hermétiquement (sous vide ou injection d’azote) / <i>Polypropylene, polyethylene, aluminium bag (vacuum or with nitrogen)</i>							
Etiquetage / <i>Labelling</i>	Conforme à la réglementation INCO / <i>Complies with INCO regulations</i> Si applicable : conforme aux règles d’étiquetage relatives à l’agriculture biologique / <i>If applicable : complies with labeling rules for oragnic farming</i> Localisation sur l’emballage / <i>Location on packaging</i> : - Sachet (250 à 500g) : impression sur le sachet ou étiquette collée/ <i>Printing on packaging or Glued label</i> - Sacs (3 à 25kg) : étiquette collée / <i>Glued label</i> - Big-Bag (1000kg) : étiquette incluse dans la pochette du big bag / <i>Label in big bag pocket</i>							
TRANSPORT – DISTRIBUTION / <i>CARRIAGE - DISTRIBUTION</i>								
Etat du camion / <i>Truck condition</i>	Propre, sec, absence d’odeur, de résidus de substances précédentes ou non alimentaire, de nuisibles / <i>Clean, dry, absence of smell, residues of previous or non-food substances, pests</i>							
Etat de la palette / <i>Palets condition</i>	Propre, sèche, avec un intercalaire, en bon état / <i>Clean, dry, with an insert, in good condition</i>							
Etat du contenant / <i>Container condition</i>	Absence de contenant percé, déchiré / <i>No pierced or damaged or torn container</i> Absence de contenant mouillé, tâché, moisi, poussiéreux / <i>No wet, stained, moldy or dusty container</i> Absence de traces d’insectes ou rongeurs / <i>Absence of traces of insects or rodents</i>							
Réseau de distribution / <i>Distribution mode</i>	Magasins (GSS, GMS), restauration hors foyer, boulangerie, transformateurs <i>Stores, restoration, bakery, manufacturing,</i>							
UTILISATION ET CONSERVATION / <i>USE AND CONSERVATION</i>								
Utilisation / <i>Use</i>	Produit trié à 99.9% / <i>Product sorted at 99.9%</i>							
Conservation / <i>Conservation</i>	Conserver dans un endroit sec et frais / <i>kept in a dry and cool place</i> Après ouverture : à conserver dans un récipient hermétique / <i>Store in a dry and cool place</i>							
Conseils de mise en œuvre / <i>Usage tips</i>	A consommer cuit / <i>To be cooked before consumption</i> Proportion : 1 portion de produit cuit (200g) = 60g de produit sec / <i>200g of cooked product = 60g of dry product</i> Temps de trempage : 12h / <i>Soaking time : 12h</i> Temps de cuisson : 1h / <i>Cooking time : 1h</i>							

VALIDATION		
Production	Commerce	Qualité
Fabrice CAZENEUVE 13/12/2024	Thierry GABORIEAU 13/12/2024	Gaëlle LORIA 13/12/2024