

## Présentation

<b>Définition</b>	Haricots de couleur rouge à rouge foncé. Ils sont allongés et ont des extrémités arrondies. Leur calibre est compris entre 180 et 230 grains aux 100g en moyenne.
<b>Origine</b>	USA, Canada, Argentine, UE (France, Italie)
<b>Dénomination légale</b>	Haricots rouges
<b>Process</b>	Nettoyage, triage, calibrage
<b>Conservation</b>	36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

## Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		13% / 17% max	NF V03707
Matières minérales étrangères		0,1% / 0,5% max	
Matières végétales étrangères		0,1% / 0,25% max	
Graines	Impropres	0,6% / 1% max	
	Brisées	0,5% / 1% max	

## Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.

## Contaminants

<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>OGM</b>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
<b>Allergènes</b>	Allergènes majeurs intentionnels : Absence <i>Peut contenir des traces de soja</i> (Règlement INCO n°1169/2011)
<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

## Valeurs nutritionnelles

<b>Energie</b>	314kcal/ 1327 kJ	<b>Fibres</b>	15,2g
<b>Matières grasses</b>	1,1g	<b>Protéines</b>	22,5g
<b>Dont AG saturés</b>	0,2g	<b>Sel</b>	0,03g
<b>Glucides</b>	46g		
<b>Dont sucres</b>	2,1g		

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

## Applications

Mode de cuisson : tremper 12h, 60g d'haricots par personne dans de l'eau froide. Les mettre dans une casserole avec de l'eau froide et laisser bouillir. Cuire à couvert pendant 1h à 1h40 environ (à compter du début de l'ébullition).

Aspect après cuisson :

- Couleur: décolorée variant de brun clair à brun foncé
- Texture : assez farineux



## 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 Vivien Paille 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 Vivien Paille. 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 Vivien Paille.

## Presentation

<b>Definition</b>	Red beans which have a typical kidney shape. Their grade is between 180 and 230 grains per 100G.
<b>Origin</b>	USA, Canada, Argentina, EU (France, Italy)
<b>Legal naming</b>	Red kidney beans
<b>Process</b>	Cleaning, colour sorting, grading
<b>Storage</b>	36 months in a cool and dry place

## Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		13% / 17% max	NF V03707
mineral matter		0,1% / 0,5% max	
Organic matter		0,1% / 0,25% max	
Grains	Unfit	0,6% / 1% max	
	Broken	0,5% / 1% max	

## Microbiology

There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.

## Contamination

<b>Pesticides</b>	According to legislation in place
<b>Heavy metals</b>	According to legislation in place
<b>Mycotoxins</b>	According to legislation in place
<b>GMO</b>	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
<b>Allergens</b>	Main intentional allergens : absence <i>May contain traces of soya</i> , by law INCO n°1169/2011
<b>Ionization</b>	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

<b>Nutritional values</b>	<b>Energy</b>	314kcal/ 1327 kJ	<b>Fibers</b>	15,2g
	<b>Fat</b>	1,1g	<b>Proteins</b>	22,5g
	<b>Of which saturated</b>	0,2g	<b>Salt</b>	0,03g
	<b>Carbohydrates</b>	46g		
	<b>Of which sugars</b>	2,1g		
Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product) by USDA				
<b>Application</b>	Cooking methods : soak 60g of beans per person in cold water during 12h. Put the beans in a pan with cold water and bring to boil. Cook covered for about 1h to 1h40.			
	Product appearance as cooked: - Colour : discoloured - Texture : quite farinaceous			
				
<b>Legal disclaimer</b>	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. Vivien Paille 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 Vivien Paille. 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 Vivien Paille.			