



Présentation

Définition

Haricots de couleur verte plutôt pale, de forme allongée aux extrémités arrondies et de longueur supérieure à 12mm. Il en existe deux types : Vernel et Verval. Leur calibre est de 350 grains /100g en moyenne pour le type Verval et de 550 grains/100g en moyenne pour le type Vernel

Origine

France (Région de Beauce)

Dénomination légale

Flageolets verts

Process

Nettoyage, triage, calibrage

Conservation

36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Conditionnement

Sac de 5Kg Code Article : 31039 / EAN : 303982530004 7

Palettisation 5 Kg

Palettisation : 80 X 120 cm				
UVC Par couche	couche par palette	UVC par palette	Poids Net palette	Hauteur totale palette
10	14	140	700 kg	126 cm

DUN 14 : 3 303982 530004 8

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		15% / 17% max	NF V03707
Matières minérales étrangères		0,1% / 0,5% max	BIPEA 96/07/02
Matières végétales étrangères		0,1% / 0,25% max	BIPEA 96/07/02
Graines	Impropres	0,5% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Brisées	0,3% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Flétries	0,1% / 3% max	BIPEA 96/07/02
	Germées	0,1% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Blancs/Jaunes	20% / 30%max	BIPEA 96/07/02

Microbiologie

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

Contaminants

Pesticides

Conforme à la réglementation en vigueur

Métaux lourds

Conforme à la réglementation en vigueur

Mycotoxines

Conforme à la réglementation en vigueur

OGM

Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.

Allergènes

Exempt d'allergènes (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)

Ionisation

Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.



Valeurs nutritionnelles

Energie	281kcal/1180kJ	Fibres	24,3g
Matières grasses	1,7g	Protéines	18,6g
Dont AG saturés	0,3g	Sel	0,03g
Glucides	35,7g		
Dont sucres	4,6g		

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

Applications

Mode de cuisson : tremper 60g de chevrier par personne dans de l'eau froide pendant 12h. Les mettre dans une casserole avec de l'eau froide et laisser bouillir. Cuire à couvert pendant 45 à 90 min environ (à compter du début de l'ébullition).

Aspect après cuisson :

- Couleur : verte pâle
- Texture : légèrement farineuse



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

Definition	Light and long green beans with round extremities. Their length is higher than 12mm. They are two types: Vernel and Verval. Their grade is about 350 grains/100g for the verval type and 550 grains/100g for the vernel type				
Origin	France				
Legal naming	Green flageolets				
Process	Cleaning, colour sorting, grading				
Storage	36 months in a cool and dry place				
Packaging	5 Kg Bag Item Code : 31039 / EAN : 303982530004 7				
Palettizing 5 Kg	Palettizing : 80 X 120 cm				
	Units per layer	Layers per pallet	Units per pallet	Net weight pallet	Total pallet height
	10	14	140	700 kg	126 cm
DUN 14 : 3 303982 530004 8					

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		15% / 17% max	NF V03707
mineral matter		0,1% / 0,5% max	BIPEA 96/07/02
Organic matter		0,1% / 0,25% max	BIPEA 96/07/02
Grains	Unfit	0,5% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Broken	0,3% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Withered	0,1% / 3% max	BIPEA 96/07/02
	Germinated	0,1% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Different coloured	20% / 30%max	BIPEA 96/07/02

Microbiology

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

Contamination

Pesticides	According to legislation in place
Heavy metals	According to legislation in place
Mycotoxins	According to legislation in place
GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
Allergens	Allergen free (By law CE n° 2000/13 and 2003/89)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.



Nutritional values

Energy	281kcal/1180kJ	Fibers	24,3g
Fat	1,7g	Proteins	18,6g
Of which saturated	0,3g	Salt	0,03g
Carbohydrates	35,7g		
Of which sugars	4,6g		

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product)

Application

Cooking methods : soak 60g of beans per person in cold water for 12h. Put the beans in a pan with cold water and bring to boil. Cook covered for about 45 to 90 min.

Product appearance as cooked:

- Colour : pale green
- Texture : a bit farinaceous



Legal disclaimer

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.