

Présentation

Définition	Haricots de couleur rouge à rouge foncé. Ils sont allongés et ont des extrémités arrondies.				
Origine	USA, Canada, Argentine, UE (France, Italie)				
Dénomination légale	Haricots rouges				
Process	Nettoyage, triage, calibrage				
Conservation	36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité				
Conditionnement	Sac de 5Kg Code Article : 31038 / EAN : 303982540004 4 SSP 500g*6 Code Article : 31335 / EAN : 303982058225 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
Palettisation 500g	Palettisation : 80 X 120 cm				
	UVC Par couche	couche par palette	UVC par palette	Poids net palette	Hauteur totale palette
	21	8	168	504 kg	160 cm

DUN 14 : 3 303982 540004 5

DUN 14 : 3 303982 058225 8

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	
Calibre (nombre/100g)	Origine UE	180 à 230	
	Origine Canada, USA, Argentine	160 à 190	

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	Allergènes majeurs intentionnels : Absence <i>Peut contenir des traces de soja</i> (Règlement INCO n°1169/2011)
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

Valeurs nutritionnelles

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

Definition	Red beans which have a typical kidney shape.															
Origin	USA, Canada, Argentina, EU (France, Italy)															
Legal naming	Red kidney beans															
Process	Cleaning, colour sorting, grading															
Storage	36 months in a cool and dry place															
Packaging	5 Kg Bag Item Code : 31038 / EAN : 303982540004 4 500g Bag Item Code : 31335 / EAN : 303982058225 7															
Palettizing 5 Kg	<table><tr><th colspan="5">Palettizing : 80 X 120 cm</th></tr><tr><th>Units per layer</th><th>Layers per pallet</th><th>Units per pallet</th><th>Net weight pallet</th><th>Total pallet height</th></tr><tr><td>10</td><td>14</td><td>140</td><td>700 kg</td><td>126 cm</td></tr></table> DUN 14 : 3 303982 540004 5	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
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												
Palettizing 500g	<table><tr><th colspan="5">Palettizing : 80 X 120 cm</th></tr><tr><th>Units per layer</th><th>Layers per pallet</th><th>Units per pallet</th><th>Net weight pallet</th><th>Total pallet height</th></tr><tr><td>21</td><td>8</td><td>168</td><td>504 kg</td><td>160 cm</td></tr></table> DUN 14 : 3 303982 058225 8	Palettizing : 80 X 120 cm					Units per layer	Layers per pallet	Units per pallet	Net weight pallet	Total pallet height	21	8	168	504 kg	160 cm
Palettizing : 80 X 120 cm																
Units per layer	Layers per pallet	Units per pallet	Net weight pallet	Total pallet height												
21	8	168	504 kg	160 cm												

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	
Size (number/100g)	Origin EU	180 to 230	
	Origin Canada, USA, Argentina	160 to 190	

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	Main intentional allergens : absence <i>May contain traces of soya</i> , by law INCO n°1169/2011
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Nutritional values

Energy	314kcal/ 1327 kJ	Fibers	15,2g
Fat	1,1g	Proteins	22,5g
Of which saturated	0,2g	Salt	0,03g
Carbohydrates	46g		
Of which sugars	2,1g		

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

Application

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



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.