

Présentation	Définition	Haricots de couleur blanche légèrement grisâtre, de forme plutôt ronde et de taille assez petite. Leur calibre est situé entre 450 et 700 grains aux 100g en moyenne		
	Origine	Ethiopie, Canada		
	Dénomination légale	Cocos blancs		
	Process	Nettoyage, triage, calibrage		
	Conservation	36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
Caractéristi - ques physico- chimiques	Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
	Humidité		10% / 17% max	NF V03707
	Matières minérales étrangères		0,1% /0,5% max	
	Matières végétales étrangères		0,1% / 0,25% max	
	Graines	Impropres	0,3% / 1% max	
		Brisées	0,1% / 1% max	
		Flétries	0,1% / 3% max	
		Germées	0,1% / 1% max	
		Tachées jaunes	Traces / 0,25%max	
	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 UE 1169/2011)		
	Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.		

**Valeurs
nutritionnelles**

Energie	294 kcal/ 1236 kJ	Fibres	24,9g
Matières grasses	1,2g	Protéines	21g
Dont AG saturés	0,3g	Sel	0,03g
Glucides	37,4g		
Dont sucres	3,7g		

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

Applications

Mode de cuisson : tremper 60g de cocos 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 50 à 75 min environ (à compter du début de l'ébullition).

Aspect après cuisson :

- Couleur : crème
- Texture : ferme


**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 Soufflet Alimentaire 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 Soufflet Alimentaire. 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 Soufflet Alimentaire.