

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		
	Caractéristiques physico-chimiques	Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance
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

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.			