

# Haricots blancs BIO en sac 5 kg SABAROT

Article : 60618



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Haricots blancs Bio  
**Descriptif produit :** Produit issu de l'agriculture biologique. +/- 65 portions de 200 g\*  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg  
**Liste des ingrédients :** 100% haricots blancs Bio

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Haricots Blancs	Argentine, Chine, Madagascar

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 43]  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 900  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Gluten  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**Labels :** Bio  
**Régimes particuliers :** Végétalien, Végétarien

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 19/01/2023 11:10

N° de version : 8.4

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

# Haricots blancs BIO en sac 5 kg SABAROT

Article : 60618

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 07133390 - Haricots communs 'Phaseolus vulgaris', secs, écosés, même décortiqués ou cassés (à l'excl. des haricots destinés à l'ensemencement)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	17 %		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Compter 90 g de produit sec par personne. le trempage est incontournable (12h). Plonger les haricots dans de l'eau froide avec du bicarbonate de soude pour gagner du temps à la cuisson. Egoutter et laver à grande eau. Cuisson pour obtenir des haricots lingot qui se tiennent en garniture et accompagnement : à la casserole mettre dans au moins 5 fois leur volume d'eau douce et froide (sans sel) et cuire de 1h30 à 2h. En autocuiseur dans 3 fois leur volume d'eau de 30 à 45 minutes après mise en route de la soupape. Dans tous les cas, n'ajouter l'assaisonnement ou la garniture aromatique qu'en fin de cuisson. Rendement : Coefficient : 2,1 à 2,7 (soit plus de 60 portions de 80 g de haricots lingot crus pour environ 200 g cuits).

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,248	296	1.8	0.2	40	2.2	18	21	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 11.67

**Type de matières grasses :** Aucune

# Haricots blancs BIO en sac 5 kg SABAROT

Article : 60618

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	5	5.25	1	Sachet		400x230x80	13111950252006
Sachet	5	5.25	1	Sachet			3111950252009
Couche	45	0	9	Sachet	9		
Palette	675	708.75	135	Sachet	135	1200x800x1600	
Pièce	5	0	1	Sachet			