

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Lingots blancs
Descriptif produit : +/- 54 portions de 200g*.
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
Liste des ingrédients : lingots blancs

Ingrédients principaux / primaires	Origines
lingots blancs	Argentine, Madagascar, France

Pays de transformation : France [Département(s) : 59]
Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
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 % (17% max)		

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 : Faire tremper les haricots à l'eau fraîche au minimum 12 h avant cuisson. Egoutter les haricots et les faire cuire dans 5 fois leur volume d'eau départ eau froide durant 1h30 environ en marmite. Cuire dans 3 fois le volume d'eau durant 50 minutes en autocuiseur. Le liquide de cuisson peut être parfumer d'un bouquet garni, d'un oignon clouté, de légumes frais et de bouillon. Le sel ne doit être ajouté qu'en cours ou fin de cuisson. Les haricots peuvent être agrémentés d'une fondue d'oignon, de concassée de tomate, d'ail et accompagnent idéalement des viandes rôtis (gigot d'agneau). Ils rentrent aussi dans la composition de plats régionaux comme le cassoulet.
Rendement : Coefficient : 2,1 à 2,4. De 90 à 100g de produit cru pour obtenir environ une portion de 200g de produit cuit.

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							
1,236	294	1.2	0.3	37.4	3.7	24.9	21	0.03

Vitamines : Calcium (mg) : 165.0 mg/100g, Magnésium (mg) : 180.0 mg/100g, Fer (mg) : 7.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 17.50

Type de matières grasses : Aucune

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	5.05	1	Sachet		400x240x60	03039825200040
Sachet	5	5.05	1	Sachet		285x80x430	3039825200040
Couche	50	0	10	Sachet	10		
Palette	700	707	140	Sachet	140	1200x800x1260	33039825200041
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			