

| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Caractéristiques physico-chimiques | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Critères d'analyses</th> <th>Moyenne/Tolérance</th> <th>Méthodes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humidité</td> <td>10% / 17% max</td> <td>NF V03707</td> </tr> <tr> <td>Matières minérales étrangères</td> <td>0,1% / 0,5% max</td> <td>BIPEA 96/07/02</td> </tr> <tr> <td>Matières végétales étrangères</td> <td>0,1% / 0,25% max</td> <td>BIPEA 96/07/02</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">Graines</td> <td>Impropres</td> <td>0,3% / 1% max</td> <td>BIPEA 96/07/02</td> </tr> <tr> <td>Brisées</td> <td>0,1% / 1% max</td> <td>BIPEA 96/07/02</td> </tr> <tr> <td>Flétries</td> <td>0,1% / 3% max</td> <td>BIPEA 96/07/02</td> </tr> <tr> <td>Germées</td> <td>0,1% / 1% max</td> <td>BIPEA 96/07/02</td> </tr> <tr> <td>Tachées jaunes</td> <td>Traces / 0,25%max</td> <td>BIPEA 96/07/02</td> </tr> </tbody> </table> | | | Critères d'analyses | Moyenne/Tolérance | Méthodes | Humidité | 10% / 17% max | NF V03707 | Matières minérales étrangères | 0,1% / 0,5% max | BIPEA 96/07/02 | Matières végétales étrangères | 0,1% / 0,25% max | BIPEA 96/07/02 | Graines | Impropres | 0,3% / 1% max | BIPEA 96/07/02 | Brisées | 0,1% / 1% max | BIPEA 96/07/02 | Flétries | 0,1% / 3% max | BIPEA 96/07/02 | Germées | 0,1% / 1% max | BIPEA 96/07/02 | Tachées jaunes | Traces / 0,25%max | BIPEA 96/07/02 |
| | Critères d'analyses | Moyenne/Tolérance | Méthodes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Humidité | 10% / 17% max | NF V03707 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Matières minérales étrangères | 0,1% / 0,5% max | BIPEA 96/07/02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Matières végétales étrangères | 0,1% / 0,25% max | BIPEA 96/07/02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Graines | Impropres | 0,3% / 1% max | BIPEA 96/07/02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Brisées | 0,1% / 1% max | BIPEA 96/07/02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Flétries | 0,1% / 3% max | BIPEA 96/07/02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Germées | | 0,1% / 1% max | BIPEA 96/07/02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tachées jaunes | | Traces / 0,25%max | BIPEA 96/07/02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 CE n° 2000/13 et 2003/89) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ionisation | Absence de traitement ionisant sur la matière livrée. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|----------------|-------------------|---------------|-------|
| Energie | 294 kcal/ 1236 kJ | Fibres | 24,9g |
|----------------|-------------------|---------------|-------|

Valeurs nutritionnelles

Matières grasses 1,2g
Dont AG saturés 0,3g
Glucides 37,4g
Dont sucres 3,7g
Valeurs données sur

Protéines 21g
Sel 0,03g

la base d'une analyse
(pour

100 g de produit sec) d'après USDA

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).

Applications

Aspect après cuisson :
- Couleur : crème
- Texture : ferme



WHITE PEA BEANS

Reference PQG007-3.12.1
Version E
Page 1/2 Application date : 03/12/2014

| | | |
|---------------------|---------------------|--|
| Presentation | Definition | Small white or greyish beans with a diameter between 450 and 700 grains per 100g |
| | Origin | Ethiopia, Canada |
| | Legal naming | White pea beans |
| | Process | Cleaning, colour sorting, grading |
| | Storage | 36 months in a cool and dry place |

| Analysis | | Average/Allowance |
|-----------------|----------------|--------------------------|
| Moisture | | 10% / 17% max |
| Mineral matter | | 0,1% / 0,5% max |
| Organic matter | | 0,1% / 0,25% max |
| Grains | Unfit | 0,3% / 1% max |
| | Broken | 0,1% / 1% max |
| | Withered | 0,1% / 3% max |
| | Germinated | 0,1% / 1% max |
| | Yellow spotted | Traces / 0,25% max |

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 European Regulations 1825 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications |
| | Allergens | Allergen free (By law CE n° 2000/13 and 2003/20) |
| | Ionization | Absence of ionizing treatment on the product |

WHITE PEA BEANS

| | | | | |
|---------------------------|---------------------------|-------------------|-----------------|-------|
| Nutritional values | Energy | 294 kcal/ 1236 kJ | Fibers | 24,9g |
| | Fat | 1,2g | Proteins | 21g |
| | Of which saturated | 0,3g | Salt | 0,03g |
| | Carbohydrates | 37,4g | | |
| | Of which sugars | 3,7g | | |

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 50 to 75 min.

Product appearance as cooked:

- Colour : cream-coloured
- Texture : firm

