

Référence PQG007-3.12.3
Version E
Date d'application : 03/12/2014
Référence PQG007-3.12.3
Version E
Date d'application : 03/12/2014

<b>Présentation</b>	<b>Définition</b>	Haricots de couleur blanc cassé, de forme très allongée et de grande taille (longueur supérieure à 14mm). Leur calibre est situé entre 180 et 260 grains aux 100g en moyenne.																													
	<b>Origine</b>	Argentine/Madagascar/France																													
	<b>Dénomination légale</b>	Lingots blancs																													
	<b>Process</b>	Nettoyage, triage, calibrage																													
	<b>Conservation</b>	36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité																													
<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>	<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>0,6% / 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>Flétris</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>0,5% / 2%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	0,6% / 1% max	BIPEA 96/07/02	Brisées	0,1% / 1% max	BIPEA 96/07/02	Flétris	0,1% / 3% max	BIPEA 96/07/02	Germées	0,1% / 1% max	BIPEA 96/07/02	Tachées jaunes	0,5% / 2%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	0,6% / 1% max	BIPEA 96/07/02																											
		Brisées	0,1% / 1% max	BIPEA 96/07/02																											
Flétris		0,1% / 3% max	BIPEA 96/07/02																												
Germées		0,1% / 1% max	BIPEA 96/07/02																												
Tachées jaunes		0,5% / 2%max	BIPEA 96/07/02																												
<b>Microbiologie</b>	Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.																														
<b>Contaminants</b>	<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur																													
	<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur																													
	<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur																													
	<b>OGM</b>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.																													
	<b>Allergènes</b>	Exempt d'allergènes (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)																													
<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.																														

<b>Energie</b>	294 kcal/ 1236 kJ	<b>Fibres</b>	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 lingots 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 45 à 75 min environ (à compter du début de l'ébullition).

**Applications**

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



**WHITE LINGOTS BEANS**

Reference PQG007-3.12.3  
Version E  
Page 1/2 Application date : 03/12/2014

<b>Presentation</b>	<b>Definition</b>	Very long white beans : their length grade is between 180 and 260 grains
	<b>Origin</b>	Argentina/Madagascar/France
	<b>Legal naming</b>	White lingots beans
	<b>Process</b>	Cleaning, colour sorting, grading
	<b>Storage</b>	36 months in a cool and dry place

<b>Analysis</b>		<b>Average/Allowance</b>
Moisture		10% / 17% max
Mineral matter		0,1% / 0,5% max
Organic matter		0,1% / 0,25% max
Grains	Unfit	0,6% / 1% max
	Broken	0,1% / 1% max
	Withered	0,1% / 3% max
	Germinated	0,1% / 1% max
	Yellow spotted	0,5% / 2%max

**Microbiology** There are no regulations concerning the microbiological req this product.

<b>Contamination</b>	<b>Pesticides</b>	According to legislation in place
	<b>Heavy metals</b>	According to legislation in place
	<b>Mycotoxins</b>	According to legislation in place
	<b>GMO</b>	Absence of GMO in compliance with the 2003 and 1830 / 2003 and their modif
	<b>Allergens</b>	Allergen free (By law CE n° 2000/13 a
	<b>Ionization</b>	Absence of ionizing treatment on the c

## WHITE LINGOTS BEANS

<b>Nutritional values</b>	<b>Energy</b>	294 kcal/ 1236 kJ	<b>Fibers</b>	24,9g
	<b>Fat</b>	1,2g	<b>Proteins</b>	21g
	<b>Of which saturated</b>	0,3g	<b>Salt</b>	0,03g
	<b>Carbohydrates</b>	37,4g		
	<b>Of which sugars</b>	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 45 to 75 min.

Product appearance as cooked:

- Colour : cream-coloured
- Texture : farinaceous

