Référence	PQG007-3.14.2
Version	B
Date d'application :	03/12/2014

Référence	PQG007-3.14.2
Version	B
Date d'application :	03/12/2014

Présentation

Définition	Haricots de couleur verte plutôt pale, de forme allongée aux extrémités arrondies et de longueur supérieure a 12mm. Leur calibre est compris entre 320 et 400 grains /100g en moyenne
Origine	Nord (France)
Dénomination légale	Flageolets verts
Process	Nettoyage, triage, calibrage
Conservation	36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristi - ques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		15% / 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	0,5% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Brisées	0,3% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Flétries	0,1% / 3% max	BIPEA 96/07/02
	Germées	0,1% / 1% max	BIPEA 96/07/02
	Blancs/Jaunes	20% / 30%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	281kcal/1180kJ	**Fibres**	24,3g
Matières grasses	1,7g	**Protéines**	18,6g
Dont AG saturés	0,3g	**Sel**	0,03g

Valeurs nutritionnelles

Glucides	35,7g
Dont sucres	4,6g

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec)

Applications

Mode de cuisson : tremper 60g de chevrier 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 70 min environ (à compter du début de l'ébullition).

Aspect après cuisson :
- Couleur : verte pâle
- Texture : légèrement farineuse

Reference	PQG007-3.14.2
Version	B
Application date :	03/12/2014

Presentation

Definition	Pale green beans which are long with length is superior to 12mm. Their gra grains per 100g.
Origin	France
Legal naming	Green flageolets
Process	Cleaning, colour sorting, grading
Storage	36 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance
Moisture		15% / 17% max
mineral matter		0,1% / 0,5% max
Organic matter		0,1% / 0,25% max
Grains	Unfit	0,5% / 1% max
	Broken	0,3% / 1% max
	Withered	0,1% / 3% max
	Germinated	0,1% / 1% max
	Different coloured	20% / 30%max

Microbiology

There are no regulations concerning the microbiological req 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 th 2003 and 1830 / 2003 and their modif
Allergens	Allergen free (By law CE n° 2000/13 a
Ionization	Absence of ionizing treatment on the

GREEN BEANS FROM NORTH

Energy	281kcal/1180kJ	**Fibers**	24,3g
Fat	1,7g	**Proteins**	18,6g
Of which saturated	0,3g	**Salt**	0,03g
Carbohydrates	35,7g		

Nutritional values	**Of which sugars** 4,6g Values giv n on the basis of an analys s (for 100 g of dry product)
Application	Cooking methods : soak 60g of beans per person in cold water for 12h. Put the beans in a pan with cold water and bring to boil. Cook covered for about 45 to 70 min. Product appearance as cooked: - Colour : pale green - Texture : a bit farinaceous