

	HARICOT ROUGE BIO SAC DE 5KG	INS.34b
		Date création : 17/10/2018
		Version : 2
		Date révision : 06/01/2020



CARACTERISTIQUES	VALEURS STANDARDS/TOLERANCE	METHODE CONTROLES/OBSERVATIONS
CERTIFICATION BIOLOGIQUE :	Produit préparé conformément au règlement CEE n°834/2007, N°889/2008. Produit certifié par Ecocert FR-Bio-01 et conforme à la norme EN 45011	
FAMILLE	Légumineuse	Protéagineux
ORIGINE	Lot et Garonne	
CONDITIONNEMENT EXPEDITION	- 49 UVC par palette - 490 KG Poids Net - 541 KG Poids Brut - 2 UVC par carton - 10 KG Poids Net carton - 10,4 KG Poids Brut carton	Sac plastique
CODE GTIN	3 701 215 623 172	
PHYSICOCHIMIQUES		
Impuretés total :	0,001 %	
CONTRÔLE PRODUIT (avant conditionnement)		
Graines étrangères	Maxi: 0,0001%	
Graines tachées, germées, cassées	Maxi: 0,001 %	
Graines toxiques (datura, liseron, nielle)	Maxi:0,0001%	
Matières organique (débris végétaux)	Maxi: 0,0001%	
Graines parasitées non habitées	Maxi: 0,0001%	
Graines parasitées habitées	Absence	
Corps étrangers :		
Métaux >2 mm	Absence	
Autres corps étrangers	Maxi: 0,0001 %	
ORGANOLEPTIQUES		
Aspect	Grains entiers	
Couleur	Rouge	
Odeur	Typique	Absence d'odeur de rance, de moisi.
CONDITION DE STOCKAGE ET D'UTILISATION	Sac plastique Produit à conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière. Rincer et ou tremper avant cuisson, Ne convient pas pour l'alimentation des nourrissons. Produit pouvant être utilisé comme matière première destinée à l'alimentation animale	

CARACTERISTIQUES	VALEURS STANDARDS/TOLERANCE	METHODE CONTROLES/OBSERVATIONS
CONTAMINANTS		
Résidus de pesticides :	< 0,010 mg/kg (Limite quantifiable)	Méthode interne phytocontrolé
Glyphosate-PCB :	< 0,010 mg/kg (Limite quantifiable)	Méthode interne phytocontrolé
Mycotoxines :		Méthode interne phytocontrolé
AflatoxinesB1	≤ 2 µg/kg	
AflatoxinesB1, B2, G1, G2	≤ 4 µg/kg	
Ochratoxine A	≤ 3 µg/kg	
DON	≤ 750 µg/kg	
Zéaralénone	≤ 75 µg/kg	
Fumonisine (B1+B2)	≤ 1000µg/kg	
Métaux lourds :		Méthode interne phytocontrolé
Plomb Cadmiu m	≤ 0,2 mg/kg ≤ 0,1 mg/kg	
Alcaloïdes tropaniques :	≤ 10 µg/kg	
VALEURS NUTRITIONNELLES		
Valeur énergétique	1330 kJ/100g - 314 kcal/100g	Ciqual
Quantité de matières grasses	1,03 g/100g	
Dont acides gras saturés	0,15 g/100g	
Glucides	46,1 g/100g	
Dont sucres	2,1 g/100g	
Protéines	22,5 g/100g	
Fibres	15,2 g/100g	
Sel	0,03 g/100g	
ALLERGENES		
Involontaire	Gluten, Soja	Méthode interne phytocontrolé
Fortuite	Moutarde (sauvage)	
MICROBIOLOGIQUES		
Flore aérobie 30 °C	< 10 000 /g	Méthode interne phytocontrolé
Levures et moisissures	< 10 000 /g	
Entérobactéries	< 10 /g	
Bacillus cereus	< 100 /g	
Salmonella	Absence dans	
Listeria	25g Absence	
ASR à 46 °C	dans 25g	
Staphylocoques à coagulase +	< 10 /g < 100 /g	

Données complémentaires :

Produit non OGM

Produit non soumis à un traitement d'ionisation.

Le produit doit respecter la réglementation Européenne, notamment en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (bonnes pratiques de stockage, ...). Le produit doit respecter la réglementation Européenne en vigueur concernant les contaminants : mycotoxines, métaux lourds, radioactivité. Produit préparé conformément au règlement 178/2002, 852/2004, 767/2009 et 853/2004.