LINGOTS BLANCS

Présentation

Définition	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.
Origine	Argentine/Madagascar/France / Egypte
Dénomination légale	Lingots blancs
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		10% / 17% max	NF V03707
Matières minérales étrangères		0,1% / 0,5% max	
Matières végétales étrangères		0,1% / 0,25% max	
Graines	Impropres	0,6% / 1% max	
	Brisées	0,1% / 1% max	

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	Allergènes majeurs intentionnels : Absence *Origine hors UE : Peut contenir des traces de soja (Règlement INCO n°1169/2011)*
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

LINGOTS BLANCS

Valeurs nutritionnelles

Energie	294 kcal/ 1236 kJ	**Fibres**	24,9g
Matières grasses	1,2g	**Protéines**	21g
Dont AG saturés	0,3g	**Sel**	0,03g
Glucides	37,4g		
Dont sucres	3,7g		

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

Applications

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).

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



Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Vivien Paille ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Vivien Paille. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Vivien Paille.

41, rue du Petit Bruxelles – B.P. 79 - 59302 VALENCIENNES Cedex -
Tél. 03 27 20 09 09 – Fax 03 27 47 00 98
RCS Valenciennes B 568 801 260
GROUPE AVRIL
SAS au capital de 2141000 €

WHITE LINGOTS BEANS

Presentation

Definition	Very long white beans : their length is higher than 14mm. Their grade is between 180 and 260 grains per 100G.
Origin	Argentina/Madagascar/France / Egypt
Legal naming	White lingots beans
Process	Cleaning, colour sorting, grading
Storage	36 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		10% / 17% max	NF V03707
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	

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 regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
Allergens	Main intentional allergens : absence *Origin outside the EU : May contain traces of soya (by law INCO n°1169/2011)*
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

41, rue du Petit Bruxelles – B.P. 79 - 59302 VALENCIENNES Cedex -
Tél. 03 27 20 09 09 – Fax 03 27 47 00 98
RCS Valenciennes B 568 801 260
GROUPE AVRIL
SAS au capital de 2141000 €

WHITE LINGOTS 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 45 to 75 min.

Product appearance as cooked:
- Colour : cream-coloured
- Texture : farinaceous



Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Vivien Paille. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Vivien Paille.