

<b>DENOMINATION COMMERCIALE</b>	Mogettes DE VENDEE – LABEL ROUGE - 500g BY LUNOR				
<b>CODE ARTICLE</b>	2060				
<b>EAN 13</b>	3227290000412				
<b>EAN 14</b>	53227290000417				
<b>POIDS NET</b>	500g		Photo non contractuelle		
<b>LISTE DES INGREDIENTS</b>	Haricots blancs dits « Mogette » DE VENDEE.		<b>ORIGINE MP</b>	FRANCE	
<b>CALIBRE / COUPE</b>	160 à 210 grains /100g		<b>PROCESS</b>	SEC	
<b>VALEURS NUTRITIONNELLES</b> Valeurs moyennes pour 100 grammes	Mat.gr (g)	1.9	<b>VALEURS ENERGETIQUES</b>		
	dont Acide gras saturés (g)	0.3	Valeurs moyennes pour 100 grammes		
	Glucides (g)	39	KJ	1276	
	dont sucres (g)	2.4	kcal	303	
	Protéines (g)	23	<b>DESCRIPTION</b>		
	Equivalent sel (g)	0.01	Haricots blancs de type lingot à gros grains à réniforme, tendres, blancs et brillants. Grains homogènes. Caractéristiques certifiées : Haricots fondants, Grains sélectionnés et homogènes.		
<b>ATTESTATIONS</b>	Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM selon la réglementation en vigueur :				
	☞ CE n°1139/98 du 26 mai 1998				
	☞ CE n°49/2000 du 10 janvier 2000				
	☞ CE n°50/2000 du 10 janvier 2000				
	☞ Règlement 1829/2003 du 22/09/2003				
	☞ Règlement 1830/2003 du 22/09/2003				
	Allergène : <b>trace possible de blé.</b>				
Métaux lourds : conforme à la réglementation					
Pesticides : conforme à la réglementation					
Absence de traitement par ionisation					
Absence de mycotoxines					
Absence de dioxine					
<b>CONSERVATION</b>	Date de durabilité minimale	2 ans			
	Durée de vie garantie Client	180 jours			
	Conditions de stockage	A l'abri de la chaleur, dans un local sec, couvert et fermé.			
<b>CONSEILS D'UTILISATION</b>	Trempage 2heures.				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans une casserole : plonger dans 2 à 3 fois leur volume d'eau non salée,- Ajouter une garniture aromatique - Cuire pendant 1 heure à 1 heure 30 minutes à petits bouillons..</li> <li>- Dans un autocuiseur plonger dans 2 à 3 fois leur volume d'eau non salée,- Ajouter une garniture aromatique - Cuire pendant 45 minutes.</li> </ul> Saler en fin de cuisson.				
<b>CONDITIONNEMENT</b>	Conditionnement de l'UVC	Sachet plastique			
	Conditionnement de l'unité supérieure (US)	Carton	Nb d'UVC / US	8	
<b>PALETTISATION</b>	Palette (dimensions et type)	80 x 120 cm Europe	Nb d'US/Palette	128	
	Nb d'UVC / palette	1024	Poids net/palette	512 KG	