Fiche technique

# Haricots blancs des Yvelines

Mise à jour le

22/07/2026

| | |
|---|---|
| **Présentation** | |
| Définition | Haricots blancs de couleur blanche |
| Origine | France (Ile de France – Yvelines) |
| Dénomination légale | Haricots blancs des Yvelines |
| Variété | Variable |
| Process | Nettoyage, inertage ou congélation rapide, épierrage, triage optique, table densimétrique. |
| Conservation | 36 mois dans leur emballage, à l'abri de l'humidité |
| **Caractéristiques physico-chimiques** (norme française) | |
| Humidité | 14% max |
| Corps étrangers, débris minéraux | 0,5% max bve |
| | 0,25% max |
| Graines impropres à la consommation | 2,0% max |
| **Microbiologique** | |
| | Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit |
| **Contaminants** | |
| Pesticides | Conforme à la réglementation en vigueur<br>Modes de cultures conduits pour obtenir zéro résidu de pesticides |
| Métaux lourds | Conforme à la réglementation en vigueur |
| Mycotoxines | Conforme à la réglementation en vigueur |
| OGM | Sans |
| Allergènes | Traces possibles de gluten, céréales, oléagineux, protéagineux |
| Ionisation | Sans |
| **Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit sec – source ANSES** | |
| Energie | 85 kcal / 356 kJ |
| Matière grasse (dont AG saturés) | 1,1 g (0,3 g) |
| Glucides (dont sucres) | 12 g (0.3 g) |
| Fibres | 14 g |
| Protéines | 6,8 g |
| Sel | 0 g |

Le Clos Poitou – La Couperie – 78650 Beynes
Christian : 06.22.41.55.03 – Ségolène : 06.16.48.31.80
HuileriePlainedeVersailles@gmail.com – www.HuileriePlainedeVersailles.fr
Certifié Terr'Avenir Seine Normandie ISO 14001 – Agriculture Biologique Ecocert 001

| **Application** | |
|---|---|
| | 60 g de haricots blancs par personne<br>Mode de cuisson à la casserole :<br>Faire tremper les haricots 12h dans de l'eau froide.<br>Puis cuire dans 5 fois leur volume d'eau environ 30 minutes.<br>Saler en fin de cuisson. |
| **Conditionnement et emballages** | |
| Sacherie | Kraft ou sac polypropylène tissé |

**Codes EAN / conditionnement / Méthodes de cultures – certifications**

| **Haricots blancs des Yvelines** | Egalim | 500 g | 5 kg | 10 kg |
|---|---|---|---|---|
| Agriculture de Conservation des Sols,<br>Agriculture de précision,<br>Terr'Avenir ISO 14001<br>Conversion vers l'Agriculture Biologique | NON | 3760312330161 | 3760312330185 | |
| EGALIM | OUI | | | 3760312330390 |
| Quantité par colis | | 20 | 1 | 1 |
| Quantité par palette | | 1600 | 160 | 100 |
| Poids Net / palette (Kg) | | 800 | 800 | 1000 |

## Nos valeurs

Une production équitable, des Yvelines, aux méthodes de production vertueuses pour l'environnement avec une traçabilité jusqu'au producteur et en zéro résidus de pesticides :

Agriculture Biologique / conversion AB
Agriculture de Conservation des Sols,
Agriculture de Précision
Agriculture certifiée (ISO 14001, HVE)

HUILERIE
PLAINE DE VERSAILLES

Le Clos Poitou - La Couperie - 78650 Beynes
Christian : 06.22.41.55.03 - Ségolène : 06.16.48.31.80
HuileriePlainedeVersailles@gmail.com - www.HuileriePlainedeVersailles.fr
Certifié Terr'Avenir Seine Normandie ISO 14001 – Agriculture Biologique Ecocert 001