Fiche technique

Haricots rouges des Yvelines

Mise à jour le

22/07/2026

Présentation	
Définition	Haricots rouges de couleur bordeaux
Origine	France (Ile de France – Yvelines)
Dénomination légale	Haricots rouges
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
	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 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	127 kcal / 531 kJ
Matière grasse (dont AG saturés)	0,5 g (0,1 g)
Glucides (dont sucres)	16,4 g (0.3 g)
Fibres	10,6 g
Protéines	8,7 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 rouges par personne Mode de cuisson à la casserole : Faire tremper les haricots 12h dans de l'eau froide. Puis cuire dans 5 fois leur volume d'eau environ 30 minutes. Saler en fin de cuisson.
Conditionnement et emballages	
Sacherie	Kraft ou sac polypropylène tissé

Codes EAN / conditionnement / Méthodes de cultures – certifications

Haricots rouges des Yvelines	Egalim	500 g	5 kg	10 kg
Agriculture de Conservation des Sols, Agriculture de précision, Terr'Avenir ISO 14001 Conversion vers l'Agriculture Biologique	NON	3760312330192	3760312330215	
EGALIM	NON			3760312330406
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