



Fiche technique

AZUKIS BIOLOGIQUES



Caractéristiques :	Azukis* issu du «Phaséolus anguláris » <i>*issus de l'agriculture biologique</i>
Puretés :	Libre de tous organismes nuisibles
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect : de forme ovale et de couleur marron Odeur: typique, sans odeur particulière Goût : typique, sans goût particulier Consistance (après la cuisson) : moelleux
Valeurs nutritionnelles pour 100 g :	Energie : 1378 kJ/ 329 kcal Protéines : 19.9 g Lipides : 0.5 g Glucides : 50.2 g Fibres : 12.7 g
Germinabilité :	> 80 %
Humidité :	Max. 14.5 %
Résidus :	Pesticides organochloriques : néant Pesticides organophosphoriques : néant Conservateurs : néant
Conditionnement :	25 kg
Conservation :	Dans un endroit frais et sec
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net