JORF du 2 juillet 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-27

Cahier des charges du label rouge n° LA 27/05 "Haricots blancs"

Caractéristiques certifiées communicantes

- **Haricots fondants**
- **Grains sélectionnés et homogènes**

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3
2. Nom du Label Rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. PRÉSENTATION DU PRODUIT 3
3.2. COMPARAISON AU PRODUIT COURANT 3
3.3. JUSTIFICATIF DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE 5
4. Traçabilité 5
4.1. TENUE DE REGISTRE 5
4.2. SCHÉMAS DE SUIVI ET DE TRAÇABILITÉ 5
5. Méthode d'obtention 6
5.1. SCHÉMAS DE VIE 6
5.2. CULTURE DU HARICOT BLANC SEC ET DEMI-SEC 7
5.3. RÉCOLTE ET CONDITIONNEMENT DU HARICOT BLANC SEC 8
5.4. RÉCOLTE ET CONDITIONNEMENT DU HARICOT BLANC DEMI- SEC SURGELÉ 9
5.5. PRÉPARATION DES HARICOTS BLANCS CUITS AU NATUREL PASTEURISÉS 10
5.6. PRÉPARATION DES HARICOTS BLANCS CUITS AU NATUREL STÉRILISÉS 11
6. Étiquetage 11
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 11

1. Nom du demandeur

Vendée Qualité (VQ)- Maison de l'Agriculture - Bd Réaumur - 85 013 LA ROCHE-SUR-YON
Tél. : 02 51 36 82 51 - fax : 02 51 36 84 54 - Email : contact@vendeequalite.fr - www.mogettedevendee.fr

2. Nom du Label Rouge

Haricots blancs

3. Description du produit

3.1. Présentation du produit

Il s'agit d'un haricot blanc de l'espèce *Phaseolus vulgaris* de type lingot. Le grain est de forme régulière elliptique à réniforme large, de 1 à 2 cm de long, rectangulaire avec souvent une extrémité tronquée, d'épaisseur supérieure ou égale à 4,5 mm. Le produit est présenté à la vente sous 4 formes :

Haricot blanc en grain sec :

- La couleur est blanche et homogène, sans veinure forte apparente.
- La peau est fine et brillante.
- Le grain est sec, son taux d'humidité est compris entre 12 et 17 %.
- Le poids de mille grains est compris entre environ 400g et 650g.
- Il est présenté à la vente en grain cru.

Haricot blanc en grain demi-sec surgelé :

- La couleur est blanche à vert très clair du fait de son stade de maturité.
- La peau est lisse et brillante.
- Le grain est un produit frais, il est présenté à la vente surgelé.

Haricot blanc cuit au naturel pasteurisé ou stérilisé :

- Il est de couleur blanc crème clair (avec des nuances).
- Il peut se présenter sous forme légèrement éclatée du fait de son fondant.
- Les grains sont proposés dans un jus à consommer constitué uniquement d'eau salée au sel marin ou non salée.
- Il présente une texture fondante, des formes et des tailles homogènes.
- Le haricot blanc cuit au naturel pasteurisé est un produit périssable (à DLC courte) qui doit être conservé à température faiblement positive.
- Le haricot blanc cuit au naturel stérilisé est un produit non périssable.

3.2. Comparaison au produit courant

Le produit courant est un haricot blanc de type lingot sans exigence de spécificité variétale et ne provenant pas d'un haricot Label Rouge déclassé. Il n'a pas d'origine déterminée, plus de 90% des volumes consommés en France étant importés. Les produits courants ne bénéficient pas d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine ou d'une certification de conformité produit.

Produit sec : Le produit courant est vendu en Unité de Vente Consommateur (UVC) tout comme le Haricot blanc sec Label Rouge. Il n'y a pas d'exigence sur le calibre.

Produit demi-sec : Le produit courant est un produit sec réhydraté (et non un véritable haricot demi-sec). Le produit de comparaison est surgelé et peut avoir subi une précuisson avant surgélation.

Produit cuisiné : Le produit courant est cuisiné au naturel.

Tableau de comparaison entre le haricot blanc Label Rouge et le produit courant de comparaison.

Points de différence	Haricot blanc LR	Haricot blanc courant
Choix de la parcelle	SEC : 25% d'argile max (35 % si récolte directe) et 35% de limons totaux min DEMI-SEC : 35% d'argile max et 35% de limons totaux min sol profond permettant un stress hydrique très limité	Tout type de sol et sol non homogène parfois en extrême : terre très sableuse, peu profonde ou très argileuse
Semis	**Dates** En terre suffisamment réchauffée soit entre le 10 mai et le 20 juin (où avant si la température du sol est d'au moins 12°C) pour garantir levée et croissance homogènes. **Les semences** Elles sont inscrites au catalogue officiel français ou européen et soumises au contrôle du SOC[1], ce qui permet de garantir l'homogénéité de la levée et des grains à la récolte. **La densité :** 250 000 grains/ha au maximum	En général à partir de semences fermières ce qui entraîne des hétérogénéités de levée, taille et forme des grains.
Calibrage et triage	SEC - impuretés, grains étrangers et/ou impropres à la consommation : 0.4 % max - grains tâchés, fripés et cassés : 4 % max L'humidité est entre 12 et 17 % les grains sont brillants et lisses. DEMI-SEC - impuretés, grains étrangers et/ou impropres à la consommation : 0.4 % max - grains tâchés, fripés et cassés : 4 % max	SEC - Limites du Codex alimentarius : - impuretés 1% - grains autres 6% et impropres 1% - grains tâchés, fripés, cassés : 7% - taux d'humidité 19% max DEMI-SEC - Spécifications techniques F8-99 pour les flageolets surgelés : - impuretés végétales : 0.5% max - grains impropres : 2% max - grains tâchés : 12% max - grains cassés : 5% max
DDM	Elle est limitée à 3 ans : - à partir de la date de récolte pour le SEC - à partir de la date de surgélation pour le DEMI-SEC - à partir de la date de fabrication pour le STERILISE La DDM limitée apporte une garantie supplémentaire sur le fondant du haricot.	De longues périodes d'entreposage peuvent être pratiquées, ce qui nuit aux qualités organoleptiques du produit.
Process de préparation des produits cuisinés	La nature et les caractéristiques de la matière première utilisée sont constantes ce qui donne une garantie sur l'homogénéité de cuisson des haricots et par conséquent sur le fondant du produit fini. Ce fondant est vérifié par des tests de dégustations sur produits finis.	Utilisation de haricots tout venant (dont imports), sans connaissance précise de leur origine et de leur année de récolte. Mélanges de lots et hétérogénéité.

[1] *Le SOC est le Service Officiel de Contrôle et de Certification. Il est chargé d'organiser le contrôle de la production, de la maintenance et du commerce des semences et plants et d'exécuter les décisions du ministère de l'Agriculture en matière de contrôle.*

Points de différence	Haricot blanc LR	Haricot blanc courant
	L'assaisonnement se fait uniquement à partir de sel marin.	

3.3. Justificatif de la qualité supérieure

Les particularités des haricots blancs Label Rouge sont leur caractère fondant, la sélection rigoureuse de leurs grains et leur homogénéité. Les critères techniques suivants sont impliqués dans l'obtention de ces caractéristiques :

Haricots fondants	- Caractéristiques du sol : Argile 35% maxi - Limons 35% mini - Caractéristiques du haricot sec : humidité de 12% mini et 17% maxi - Nature des matières premières pour les haricots cuits au naturel : approvisionnement en haricots blancs Label Rouge LA 27/05
Grains sélectionnés et homogènes	- Efficacité du tri : 0.4% maxi de corps étrangers, poussières, graines étrangères, débris végétaux et grains impropres à la consommation et 4% maxi de grains tâchés, fripés, repliés et cassés - Semences standard garantissant une homogénéité des plantes directement en lien avec l'homogénéité des grains - Calibrage des grains : épaisseur supérieure ou égale à 4.5mm

4. Traçabilité

4.1. Tenue de registre

Les producteurs remplissent une fiche culturale par parcelle. Cette fiche contient au moins les informations suivantes : Variété, densité, dates de semis, d'arrachage et/ou battage et le précédent cultural.

4.2. Schémas de suivi et de traçabilité

Figure 1 : Schéma de suivi et de traçabilité d'un lot de haricots blancs en sec et demi-sec

	Suivi de lot pour un producteur	Lien entre les étapes	Outils de suivi
1)	**Parcelle cultivée 1** **Parcelle cultivée 2**	**Lot producteur** Regroupement possible des parcelles dans un même lot producteur selon les critères suivants : • même conduite culturale • même variété • même date de battage (à 48 h près pour le sec)	- Plan parcellaire annuel - Fiche culturale annuelle par parcelle - Bon de livraison mentionnant les n° de fiches culturales
2)	**Lot producteur**		
3)	**Lot collecteur**	**Lot collecteur** Regroupement possible, pour le sec, si en plus des critères précédents, les lots ont le même taux d'humidité (à 2% près)	
4)	**Etiquetage**	Les étiquettes mentionnent le numéro de lot	- Fiche de suivi de lot

1) *Culture : la fiche culturale est datée et numérotée (chaque fiche a un numéro différent)*

2) *Récolte : Lot producteur : le bon de livraison est numéroté (chaque bon a un numéro différent) et renseigné des numéros de fiches culturales de la ou des parcelles constituant le lot producteur.*

=> Lien entre 1) et 2) : les numéros de parcelles et de fiches culturales font le lien dans les deux sens.

3) *Réception : le numéro de lot collecteur interne est appliqué au lot producteur (chaque lot a un numéro unique au niveau de l'organisme de collecte et de triage), ce qui permet de connaître la date de réception et le ou les numéros de bons de livraison et donc le producteur.*
Process : chaque étape du process est réalisée lot par lot identifié. Un ordre de façonnage est généré entre chaque étape, cet ordre regroupe les informations sur le lot.

=> Lien entre 2) et 3) : le numéro de lot collecteur est généré à partir des bons de réception pour le producteur concerné.

4) *Étiquetage : le numéro de lot collecteur permet de constituer le numéro de lot pour les unités de vente. L'étiquette*

	comprend : un numéro créé en interne, la DDM, la raison sociale qui permet de contacter le conditionneur.
=> Lien entre 3) et 4) : Le numéro de lot sur l'étiquette permet de remonter à chaque étape du process et donc au producteur.	

Figure 2 : Schéma de suivi de lot pour la préparation des haricots blancs cuits au naturel pasteurisés ou stérilisé

	Suivi de lot pour un lot collecteur livré	Lien entre les étapes	Outils de suivi
1)	**Cf. Figure 1 + Expédition au transformateur**	Approvisionnement en haricots blancs Label Rouge LA 27/05 et éventuellement sel marin.	- Étiquette du lot réceptionné - Bon de réception
2)	**Réception du lot**	Il n'y a pas de mélange entre les lots collecteurs	- Comptabilité matière de l'entreprise
3)	**Process industriel**	Une fiche de préparation est créée qui suit le lot et comporte les éléments permettant de remonter au lot réceptionné.	- Fiches de préparation
4)	**Etiquetage**	Les étiquettes mentionnent le numéro de lot.	- Étiquette de l'unité de vente

(1) *Chez le collecteur : Expédition au transformateur : produit conditionné et identifié par un numéro de lot.*

(2) *Réception chez le transformateur : un identifiant de suivi est appliqué au lot en relation avec les informations de réception et le bon de livraison.*

=> Lien entre 1) et 2) : l'identifiant de suivi interne est fonction des informations concernant le lot réceptionné.

(3) *Process : chaque étape du process est réalisée lot par lot. Des identifiants complémentaires peuvent être ajoutés en fonction du rang de tournée et/ou du numéro d'autoclave.*

=> Lien entre 2) et 3) : le numéro de lot de préparation est conservé tout au long du process. Il permet de faire le lien entre le lot réceptionné en amont et la phase de transformation (tournée, autoclave).

(4) *Étiquetage : les produits sont étiquetés lots par lots. Le numéro de lot est appliqué sur l'étiquette ou le contenant il est fonction du lot de préparation et permet d'établir la DLC.*

=> Lien entre 3) et 4) : les produits sont étiquetés lot par lot. Le code sur l'unité de vente est généré en fonction des éléments de la fiche de préparation (date, tournée, autoclave) qui permettent de remonter à la préparation et donc à la réception de matière première.

5. Méthode d'obtention

5.1. Schémas de vie

Schéma 1 : Culture et conditionnement des haricots blancs en sec

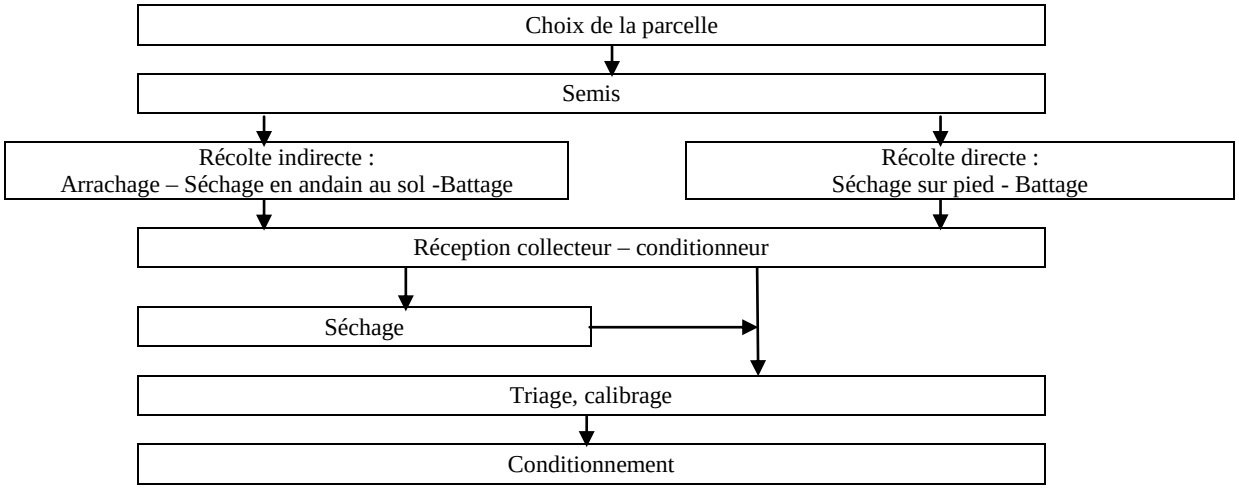


Schéma 2 : Culture et conditionnement des haricots blancs en demi-sec surgelé

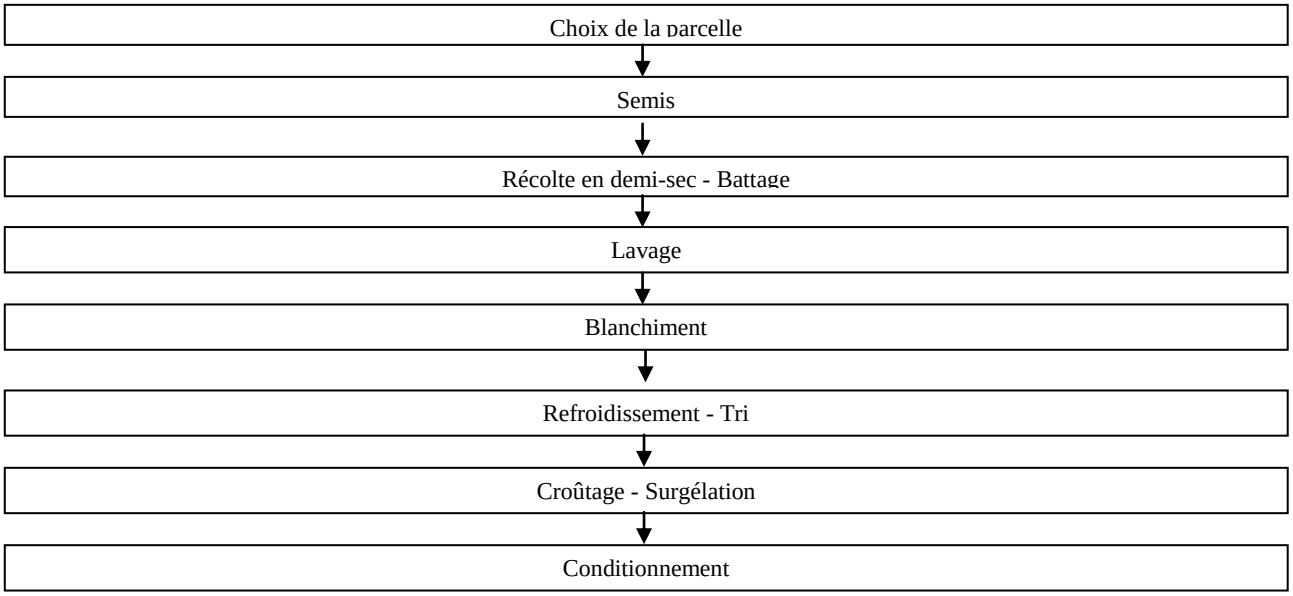
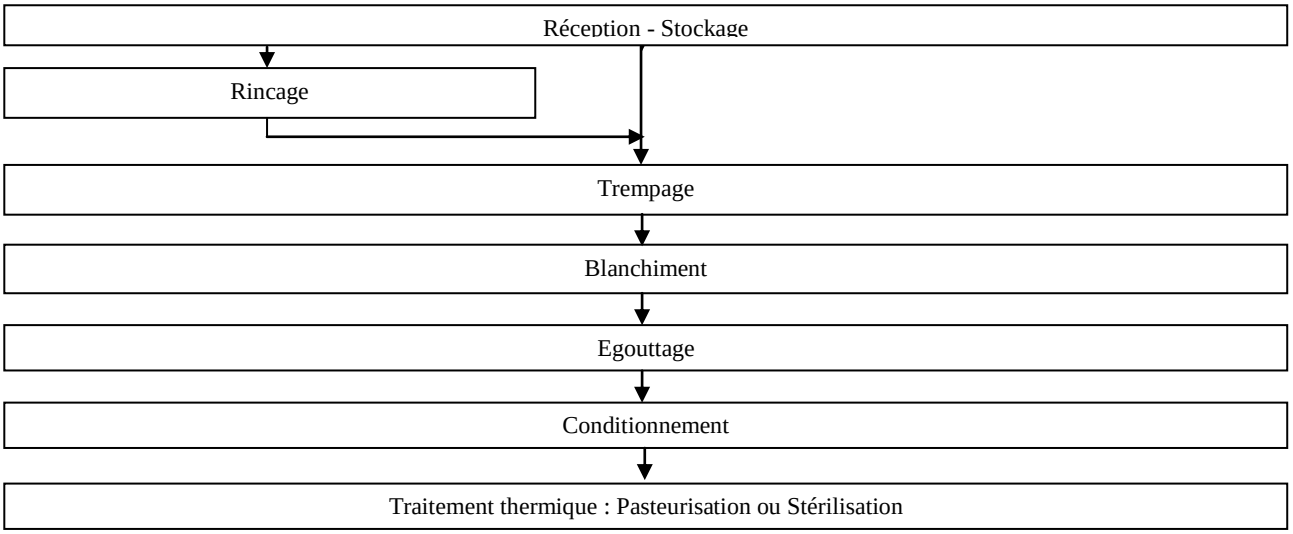


Schéma 3 : Préparation des haricots blancs cuits au naturel pasteurisés et stérilisés



5.2.1. Caractéristiques de la parcelle

Les parcelles retenues pour les cultures du haricot blanc (sec ou demi-sec) respectent les caractéristiques suivantes :

- Pour la culture du haricot sec, récolté par battage après arrachage et séchage au sol (mode de récolte indirecte) :
  - Argile : 25% maximum
  - Limons totaux : 35% minimum
- Pour la culture du haricot sec, récolté par battage sans arrachage et avec séchage sur pied (mode de récolte directe) :
  - Argile : 35% maximum
  - Limons totaux : 35% minimum
- Pour la culture du haricot demi sec :
  - Argile : 35% maximum
  - Limons totaux : 35% minimum

Il n'est pas possible de cultiver des haricots label rouge après une culture de légumineuse. L'apport de potasse sous forme de chlorure est interdit les 3 mois précédant le semis.

5.2.2. Semis

Le semis s'effectue entre le 10 mai et le 20 juin. Le producteur est autorisé à semer avant la date du 10 mai si la température du sol à la profondeur de semis (soit entre 1 et 4 cm) est d'au moins 12°C.
La densité de semis est de 250 000 grains/ha maximum.

5.2.3 Variétés

Le haricot blanc Label Rouge est produit à partir de semences standard :
- portant la mention « Règles et normes CE ». Elles sont inscrites au catalogue officiel français ou européen et soumises aux contrôles des services officiels.
- inscrites sur la liste des variétés reconnues par le groupement.
L'utilisation de semences fermières est interdite.

L'inscription d'une nouvelle variété respecte une procédure permettant de s'assurer que :
- les caractéristiques physiques décrites au chapitre « Description du produit » du présent cahier des charges sont vérifiées
- les caractéristiques organoleptiques suivantes sont présentes après cuisson : « grains fondants » et « peau fine ».

Une nouvelle variété ne peut être inscrite dans la liste des variétés reconnues par le groupement que si :
- pendant deux campagnes de mise à l'essai et après avis du groupement elle satisfait aux critères évoqués ci-dessus
- elle fait l'objet d'un avis favorable d'un comité de dégustation dit « comité d'experts ».

Une variété déjà inscrite peut être exclue si elle fait l'objet d'un avis défavorable d'un comité de dégustation dit « comité d'experts » du groupement, après prélèvements et dégustations d'échantillons représentatifs.

Le « comité d'expert » est composé d'au moins 5 personnes représentant minimum 2 des 3 collèges suivants : consommateurs, personnes ayant exercé ou exerçant une activité dans le monde agricole et restaurateurs.

Les décisions finales d'inscription ou d'exclusion d'une variété de la liste des variétés reconnues sont prises par le groupement. La liste de variétés autorisées est disponible au siège du groupement et transmise à l'OC annuellement.

5.3. Récolte et conditionnement du haricot blanc sec

5.3.1. Récolte

Le défanage chimique est interdit. La récolte s'effectue soit après arrachage et séchage au sol, soit en battage direct des gousses après séchage naturel de la plante.
Les parcelles doivent être indemnes de morelle en pleine maturité : grain de couleur noir – encre. Une tolérance est admise pour la présence de grains de morelle verts.
Le battage s'effectue lorsqu'au moins 90% des gousses sont sèches.

A) Haricot sec, récolte indirecte :

La récolte se déroule selon la chronologie suivante : arrachage, andainage (phase de séchage au champ) et battage.
Le séchage s'effectue sur le terrain, pendant 1 jour minimum. Les haricots sont andainés et peuvent être retournés pour assurer un séchage uniforme.

Le battage doit être réalisé avant le 1er décembre (un stockage des haricots plantes entières peut intervenir entre l'arrachage et le battage si les conditions climatiques risquent de compromettre la récolte).

B) Haricot sec, récolte directe :

Dans ce cas, le battage est réalisé directement après séchage des gousses sur pied, les deux phases arrachage et andainage ne sont pas réalisées.

5.3.2. Stockage intermédiaire :

Les haricots doivent être stockés à l'abri, dans un local couvert et fermé. Le stockage ne peut pas être réalisé à même le sol.

5.3.3. Collecteur - conditionneur

L'humidité des grains à la réception est mesurée et comprise entre 12 et 25%.
Le séchage est obligatoire si l'humidité est supérieure à 17% et la température de séchage est inférieure ou égale à 35°C. Pour une humidité supérieure à 22%, le séchage doit débuter dans un délai maximum de 24h après la fin de récolte du produit.

5.3.4. Triage – Calibrage - Conditionnement

La grille de calibrage devra garantir des grains de taille homogène : 4,5 mm minimum, trous longs – 10,5 mm maximum, trous ronds.
Le lot de haricot devra présenter les caractéristiques suivantes après triage :

- 0,4 % maximum (en masse) de corps étrangers, poussières, grains étrangères, débris végétaux, grains impropres à la consommation
- 4 % maximum (en masse) de grains tachés, fripés, repliés, cassés.

La DDM appliquée est de 3 ans après récolte.

5.4. Récolte et conditionnement du haricot blanc demi- sec surgelé

5.4.1. Récolte

Le battage est direct et est réalisé au stade où au moins 65% des grains sont blancs. Le défanage chimique est interdit. Les parcelles doivent être indemnes de morelle en pleine maturité : grain de couleur noir – encre. Une tolérance est admise pour la présence de grains de morelle verts.

5.4.3. Réception – Triage

La température des haricots blancs demi secs frais à la réception est inférieure ou égale à 30°C. Chaque réception de lot fait l'objet d'une prise d'échantillon.

5.4.4. Lavage

Les haricots sont lavés et rafraîchis. Cette étape permet l'élimination des traces de terre et autres éléments étrangers
Le délai maximal de 10 heures entre la fin de la récolte et le début du lavage du lot doit être respecté.

5.4.5. Homogénéisation.

Cette étape permet d'obtenir une homogénéité de la teneur en eau des haricots. La température du milieu est inférieure ou égale à 7°C.

5.4.6. Blanchiment

Le délai maximal de 28 heures entre la fin du lavage et l'entrée en blanchiment du lot doit être respecté.
Il ne doit pas y avoir de fermentation des haricots durant l'étape d'homogénéisation. Pour ce faire, la température des lots de haricots blancs avant le traitement thermique doit être inférieure ou égale à 15°C.
Le produit est ensuite au minimum blanchi pendant 100 secondes à 94°C.

5.4.7. Refroidissement - Tri

Le refroidissement s'effectue avec une eau à température inférieure à 7°C.
A l'issue de la phase de triage, le lot devra respecter les caractéristiques suivantes :

- 0,4 % maximum (en masse) de corps étrangers, poussières, grains étrangères, débris végétaux, grains impropres à la consommation.
- 4 %maximum (en masse) de grains tachés, fripés, repliés, cassés.

5.4.8. Croûtage – Surgélation.
L'étape de surgélations IQF[2] permet d'obtenir une température inférieure ou égale à -18°C à la sortie du surgélateur. La durée de la descente en température est inférieure ou égale à 30 minutes. Les haricots ne doivent pas être pris en bloc.

5.4.9. Conditionnement
La température du local de conditionnement doit être Inférieure ou égale à 8°C et la température de la machine d'ensachage est maintenue à une température plus froide entre 3 et 5°C.

Afin de garantir le maintien de la surgélation du produit, la durée d'attente d'un lot au conditionnement est inférieure ou égal à 25 minutes.

La DDM appliquée est de 3 ans après surgélation.

5.5. Préparation des haricots blancs cuits au naturel pasteurisés

5.5.1. Réception - Stockage
Seuls peuvent être utilisés des haricots blancs Label Rouge LA 27/05. A réception de la matière première, les emballages doivent être intègres et non abimés. Les haricots sont stockés à l'abri, dans un local couvert.

5.5.2. Préparation des haricots blancs
Le trempage des haricots est réalisé pendant une durée minimale de 15 mn. Les haricots sont recouverts d'eau.
Après égouttage, les haricots sont blanchis : haricots blancs plongés dans une eau portée à ébullition, pendant une durée totale de 40 minutes maximum. L'arrêt du blanchiment s'effectue par rinçage. La température de l'eau de rinçage est inférieure ou égale à 22°C.
Le jus de cuisson est composé d'une nouvelle eau et éventuellement de sel marin. La proportion de jus et de haricots blancs est définie par chaque opérateur.

5.5.3. Pasteurisation
La VP (valeur pasteurisatrice[3]) est de la responsabilité de chaque opérateur. Le traitement thermique appliqué doit permettre de satisfaire aux critères de stabilité des produits.
Après la pasteurisation, la cuisson des haricots est vérifiée par des dégustations en interne. Un étalonnage de la mesure est réalisé par conservation d'un témoin d'une dégustation sur l'autre. Chaque opérateur définit en interne le protocole de dégustation appliqué.
Après cuisson, les haricots doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- Fondant
- Absence de corps étrangers
- Grains séparés ou cassés inférieurs à 5 %
- Peaux détachées inférieurs à 2 %
- Grains tachés inférieurs à 2 %.

La qualité optimale du haricot doit être préservée par une durée de stockage courte : 18 jours au maximum et une durée de vie technique limitée à 80 jours. Le produit pasteurisé doit être conservé à une température faiblement positive.

[2] IQF (Individually Quick Frozen) : technique de fabrication de produits surgelés adaptée pour les petits produits fragiles évitant que les pièces ne s'agglomèrent entre elles.

[3] Les valeurs pasteurisatrice et stérilisatrice : Elles permettent de mesurer la destruction plus ou moins poussée des formes végétatives des espèces microbiennes. Elles sont définies lors de la conception du produit sous forme d'un barème thermique (couple temps-température) en vue d'obtenir le maintien des qualités hygiéniques du produit, dans les conditions d'utilisation envisagées (date de conservation, température de conservation...).

5.6. Préparation des haricots blancs cuits au naturel stérilisés

5.6.1. Réception - Stockage

Seuls peuvent être utilisés des haricots blancs Label Rouge LA 27/05. A réception de la matière première, les emballages doivent être intègres et non abimés. Les haricots sont stockés à l'abri, dans un local couvert.

5.6.2. Préparation des haricots blancs

Le trempage des haricots est réalisé pendant une durée minimale de 15 mn. Les haricots sont recouverts d'eau.
Après égouttage, les haricots sont blanchis : haricots blancs plongés dans une nouvelle eau portée à ébullition, pendant une durée totale maximale de 30 minutes.
Il y a possibilité d'ajout de sel marin à cette étape de blanchiment lorsque le jus de blanchiment est incorporé dans les bocaux. L'arrêt du blanchiment s'effectue par égouttage : les haricots sont séparés du jus de blanchiment afin de doser les haricots et le jus dans les bocaux.
Le jus de cuisson est composé uniquement d'eau et éventuellement de sel marin. La proportion de jus et de haricots blancs est définie par chaque opérateur.
Lorsque le produit est conditionné en UVC, il s'agit obligatoirement de bocaux verre.

5.6.3. Stérilisation

La VS (valeur stérilisatrice[4]) est de la responsabilité de chaque opérateur. Le traitement thermique appliqué doit permettre de satisfaire aux critères de stabilité des produits.
Chaque nouveau lot de matière première fera l'objet d'un test préalable sur échantillon afin d'ajuster le temps de trempage et/ou le temps de blanchiment et/ou le barème. La DDM appliquée est de 3 ans après fabrication.

6. Étiquetage

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit Label Rouge mentionne au minimum :
1- Le logotype Label rouge dans le respect de sa charte graphique
2- Le n° d'homologation du Label : n° LA 27/05
3- Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :
   - Haricots fondants
   - Grains sélectionnés et homogènes

L'acronyme et adresse de l'ODG : VQ – Maison de l'agriculture - Bd Réaumur - 85 013 LA ROCHE-SUR-YON

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation

	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
SEC et DEMI-SEC	Caractéristiques du sol	SEC récolte indirecte : argile : 25% maxi – limons 35% mini SEC récolte directe : argile : 35% maxi – limons 35% mini DEMI-SEC : argile : 35% maxi – limons 35% mini	Documentaire
	Semence	Variété validée par le « comité d'experts » de l'ODG	Documentaire
	Densité de semis	250 000 grains / ha maxi	Documentaire
	Caractéristique du produit	Haricot sec : humidité de 12% mini et 17% maxi	Documentaire
		Haricot demi-sec : température de 30°C maxi à réception	Documentaire
	Efficacité du calibrage	Taille des grains homogène	Documentaire
	Efficacité du triage	• 0.4% maxi de corps étrangers, poussières, graines étrangères, débris végétaux et grains impropres à la consommation • 4% maxi de grains tâchés, fripés, repliés et cassés	Documentaire Mesure
PASTEURISE et STERILISE	Nature des matières 1ères	Approvisionnement en haricots blancs Label Rouge LA 27/05	Documentaire Visuel
	Trempage	Au moins 15 minutes	Documentaire
	Traitement thermique	La VP ou la VS est validée par l'opérateur	Documentaire
	UVC pour le stérilisé	Les UVC sont des bocaux en verre	Visuel