



d'aucy  
foodservice

Service Qualité  
EUREDEN / d'aucy France  
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/PP/635 – Version : 0  
Date : 25/03/2021

## FICHE TECHNIQUE

### PETITS POIS BIO



Page : 1/3

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		<b>Petits pois doux issus de l'agriculture biologique Française</b>	
Code produit	Boite blanche	1266 – 1267	
	JDE	2000727	
Format		5/1	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Poids Net Égoutté		2655 g	
Liste des Ingrédients		Petits pois*, eau, sel de mer, sucre de canne*. *Ingrédients issus de l'agriculture biologique.	
Campagne de Production		Toute l'année	
Origine	Légume	France	
	Fabrication / départements	France	29/45/56



FR-BIO-01

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	17 parts
Enfants	26 parts



#### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA \_ décision n°87 – Conserves de petits pois

**Petits pois** : Petits pois non calibrés. Les conserves doivent être préparées à partir de graines incomplètement mûres, fraîches ou surgelées de pois « *Pisum sativum L.* ».

**Ce produit convient aux végétariens.**

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,6 – 6,5 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

**Allergènes** : Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.  
**OGM** : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.  
**Ionisation** : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.  
**Pesticides, métaux lourds** : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

#### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	Liquide de couverture limpide et de teinte claire pouvant être trouble mais non pris en empois. La présence d'un faible sédiment est tolérée. Absence de graines défectueuses et de matières étrangères.
Couleur	Raisonnablement uniforme, normale et caractéristique des variétés utilisées.
Odeur/Saveur	Franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère
Texture	Bonne tenue, sans fermeté excessive

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.
Durée de vie du produit	DDM : 4 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Température ambiante pendant 7 jours</li> <li>▪ A 37°C pendant 7 jours</li> <li>▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).</li> </ul> Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés.



d'aucy  
foodservice

Service Qualité  
EUREDEN / d'aucy France  
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/PP/635 – Version : 0  
Date : 25/03/2021

## FICHE TECHNIQUE

### PETITS POIS BIO



Page : 2/3

#### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g**	AR***		Pour 100 g**	AR***
Energie (kJ)	337	4%	Glucides (g)	10	4%
Energie (kcal)	80		Dont sucres (g)	1,7	2%
Matières Grasses (g)	0,8	1%	Fibres alimentaires (g)	5,7	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	5,4	11%
			Sel (g)	0,50	8%

\*\*pour 100 g de produit égoutté

\*\*\*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

#### CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température. »
- ✓ **Après ouverture** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).  
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.

#### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,40 m
Palette de 5 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
55/palette	165/palette	750 à 800 kg
GENCOD PRODUIT		301780 017 532 3

#### EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

#### TRI SELECTIF :



L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.

#### RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
120	120	100	100	150	150

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.

Cette vignette est décollable et repositionnable.



d'aucy  
foodservice  
Service Qualité

EUREDEN / d'aucy France

56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/PP/635 – Version : 0

Date : 25/03/2021

## FICHE TECHNIQUE

### PETITS POIS BIO



Page : 3/3

#### ETIQUETAGE :

Mentions obligatoires à faire apparaitre sur les étiquettes des produits BIO :

- (1) Logo européen (avec des dimensions et une couleur définie par la réglementation)
- (2) FR-BIO-01 (référence à l'organisme certificateur - dans notre cas ECOCERT)
- (3) Agriculture France

Les informations obligatoires (1, 2 et 3) doivent être dans le même champ visuel

Mentions facultatives qui peuvent apparaitre sur les étiquettes des produits BIO :

- Certifié par Ecocert France
- Logo AB Agriculture Biologique (ne doit pas être plus grand que le logo européen)