



d'aucy  
foodservice

Service Qualité

EUREDEN / d'aucy France

56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/LS/693 - Version : B

Date : 24/03/2021

## FICHE TECHNIQUE

### POIS CHICHES SULTANINES



Page : 1/2

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		<b>Pois chiches</b>
<b>Marque</b>		<b>SULTANINES</b>
<b>Code produit</b>	Boite blanche	6224
	JDE	<b>2000772</b>
<b>Format</b>		<b>5/1</b>
Contenance		4250 ml
Poids Net Total		4000 g
Poids Net Égoutté		2655 g
Liste des Ingrédients		Pois chiches, eau, sel. Peut contenir des traces de céréales contenant du <u>gluten</u> et de <u>soja</u>
Campagne de Production		Toute l'année
Origine	Légume	UE et hors UE

<b>NOMBRE DE PORTIONS</b>	<b>13</b>	Adultes
	<b>17</b>	Enfants

#### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA \_ décision n°92 – Conserves de légumineuses sèches trempées.

**Pois chiches**: Conserves préparées à partir de graines sèches réhydratées de *Cicer arietinum L.*, par trempage.

**Ce produit convient aux végétariens**

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,6 - 6,4 (A titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

**Allergènes :**

Peut contenir des traces de céréales contenant du gluten et de soja

**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
<b>Aspect</b>	Liquide de couverture pouvant être légèrement trouble et visqueux ; la présence d'un faible sédiment dans la boîte est tolérée, absence de graines parasitées et de matières étrangères.
<b>Couleur</b>	Caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité.
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et normale, absence de toute odeur <b>ou</b> saveur étrangère.
<b>Texture</b>	Bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie.

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DDM</b>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.
<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 4 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	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/LS/693 - Version : B

Date : 24/03/2021

## FICHE TECHNIQUE

### POIS CHICHES SULTANINES



Page : 2/2

#### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	516	6%	Glucides (g)	16	6%
Energie (kcal)	123		Dont sucres (g)	0,3	0%
Matières Grasses (g)	2,1	3%	Fibres alimentaires (g)	5,9	
Dont acides gras saturés (g)	0,3	2%	Protéines (g)	7,0	14%
			Sel (g)	0,41	7%

\*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 800kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 018033 4

#### 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 : Féculents cuits (légumes secs)

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
0	120	120	170	200 à 250	200

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