



Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINE

Référence : SQ/LS/6018 - Version : C
 Date : 05/07/2021

FICHE TECHNIQUE

POIS CHICHES HVE*



Page : 1/2

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Pois chiches
Code produit	Boite blanche	1832
	JDE	2010750
Format		5/1
Contenance		4250 ml
Poids Net Total		4000g
Poids Net Égoutté		2655g
Liste des Ingrédients		Pois chiches *, eau, sel. Peut contenir des traces de céréales contenant du <u>gluten</u> et de <u>soja</u> *Légume issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale 'HVE'
Certification *		Légumes issus d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale 'HVE' éligible à l'article 24 de la loi EGALIM
Campagne de Production		Toute l'année
Origine	Légume	France
	Fabrication/département	France 29/45/56



NOMBRE DE PORTIONS			
Adultes	A froid	: 26 parts	A chaud : 13 parts
	Enfants	A froid	: 38 parts A chaud : 17 parts



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

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

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,4 – 6,3 (à 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
Aspect	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.
Couleur	Caractéristique de la variété utilisée, mais pouvant manquer d'uniformité.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur ou saveur étrangère.
Texture	Bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie

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"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours ▪ A 37°C pendant 7 jours ▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique). 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 LOCMINE

Référence : SQ/LS/6018 - Version : C
Date : 05/07/2021

FICHE TECHNIQUE

POIS CHICHES HVE*



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 800 kg
GENCOD PRODUIT		3017800503577



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

Cette vignette est décollable et repositionnable.

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