



d'aucy  
foodservice

Service Qualité  
EUREDEN / d'aucy France  
56 500 LOCMINÉ

Référence : SQ/PP/675 - Version : C

Date : 17/06/2021

## FICHE TECHNIQUE

### PETITS POIS À L'ÉTUVÉE EXTRA FINS CEE2 \*



Page : 1/2

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Petits pois doux extra-fins à l'étuvée	
Code produit	Boite blanche	1857	
	JDE	2010990	
<b>Format</b>		<b>5/1</b>	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Poids Net Égoutté		2805 g	
Liste des Ingrédients		Petits pois* <b>doux</b> , eau, sucre, sel, arôme naturel. * Légume issu d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2	
Certification *		Légumes issus d'exploitations certifiées Certification Environnementale des Exploitations de niveau 2 (éligible à l'article 24 de la loi EGALIM au même titre que les légumes issus d'une Exploitation Haute Valeur Environnementale 'HVE' jusqu'en 2029)	
Campagne de Production		Fin Juin à début Août	
Origine	Légume	France	
	Fabrication / département	France	29/45/56



NOMBRE DE PORTIONS	18	Adultes
	28	Enfants



#### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

**Petits pois** : Petits pois doux : diamètre des perforations (sur graines crues): 7,5 mm, préparé 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
<b>Aspect</b>	Liquide de couverture à peine trouble, absence de graines défectueuses. La présence dans la boîte d'un faible sédiment est tolérée.
<b>Couleur</b>	Uniforme, normale et caractéristique des variétés utilisées, raisonnablement uniforme.
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère .
<b>Texture</b>	Bonne tenue.

#### 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.

## FICHE TECHNIQUE

### PETITS POIS À L'ÉTUVÉE EXTRA FINS CEE2 \*



#### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g**	AR***		Pour 100 g**	AR***
Energie (kJ)	368	4%	Glucides (g)	11	4%
Energie (kcal)	88		Dont sucres (g)	3,7	4%
Matières Grasses (g)	0,9	1%	Fibres alimentaires (g)	6,1	
Dont acides gras saturés (g)	0,2	1%	Protéines (g)	5,8	12%
			Sel (g)	0,53	9%

\*\*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		3017800504024

#### 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.**



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

Cette vignette est décollable et repositionnable.

#### 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