



Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINE
Référence : SQ/LA/LS/6041-
Version : 1 - Date : 13/02/2026

FICHE TECHNIQUE

POIS CHICHES HVE¹ POCHE



Page : 1/2

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Pois chiches		
Code JDE	2014413		
Code Format	Poche		
Poids Net Total	2.5 kg		
Liste des Ingrédients	Pois chiches ¹ , eau. ¹ Légumineuses issues d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale 'HVE'		
Certification	Légumineuses issues d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale 'HVE' éligible à l'article 24 de la loi EGALIM		
Campagne de Production	Toute l'année		
Origine	Légumineuse	France	
	Fabrication/département	France	45



NOMBRE DE PORTIONS			
Adultes	A froid : 25 parts	A chaud : 12 parts	
Enfants	A froid : 35 parts	A chaud : 16 parts	



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°92 – Conserves de légumineuses sèches et demi-sèches réhydratées 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	5,3 – 6,7 (à titre indicatif)
----	-------------------------------

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	Présence possible d'un jus résiduel d'aspect visqueux et pouvant être trouble ; 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 et/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 indiquée sur la poche
Durée de vie du produit	DDM : 12 mois
Critères Microbiologiques	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



Service Qualité
EUREDEN / d'aucy France
56 500 LOCMINE
Référence : SQ/LA/LS/6041-
Version : 1 - Date : 13/02/2026

FICHE TECHNIQUE

POIS CHICHES HVE¹ POCHE



Page : 2/2

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	619	7%	Glucides (g)	18	7%
Energie (kcal)	147		Dont sucres (g)	0,3	0%
Matières grasses (g)	3	4%	Fibres alimentaires (g)	8,2	
Dont acides gras saturés (g)	0,5	3%	Protéines (g)	8,3	17%
			Sel (g)	0,03	1%

*pour 100 g de produit

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

Les apports de référence 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 gastronormes. 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 à consommer dans les 3 jours.

MODE DE PREPARATION :

à froid ou à chaud : rincer avant utilisation

à chaud 35 à 40 minutes four mixte 125°C à four chaud



PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 1000 mm	Profond : 1200 mm	H : 1710 mm
Palette de 12 couches de 5 colis de 6 poches		
Nombre de colis	Nombre de poches	Poids de la palette
60/palette	360/palette	970 à 1020 kg
GENCOD PRODUIT		3017800522066

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 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