



**Présentation**

<b>Définition</b>	Graines de couleur beige. Ils sont plus ou moins bosselés et ont une forme particulière de tête de bélier. Calibre : 5-7mm Issu de l'agriculture biologique
<b>Origine</b>	France, Turquie, Espagne, Italie, Inde
<b>Dénomination légale</b>	Pois chiches issu de l'agriculture biologique
<b>Process</b>	Nettoyage, calibrage
<b>Conservation</b>	36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

**Caractéristiques physico-chimiques**

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		10% / 14%max	NF V03707
Matières minérales étrangères		0,05% / 0,5%max	
Matières végétales étrangères		0,05% / 0,25%max	
Graines	Impropres	0,5% / 2%max	
	Brisures	2%max	

**Microbiologie**

Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.

**Contaminants**

<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>OGM</b>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
<b>Allergènes</b>	Allergènes majeurs intentionnels : Absence <i>Peut contenir des traces de soja</i> (Règlement INCO n°1169/2011)
<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.



**Valeurs nutritionnelles**

<b>Energie</b>	339 kcal/ 1425 kJ	<b>Fibres</b>	17,4 g
<b>Matières grasses</b>	6g	<b>Protéines</b>	19,3 g
<b>Dont AG saturés</b>	0,6g	<b>Sel</b>	0,06g
<b>Glucides</b>	43,3g		
<b>Dont sucres</b>	2,7g		

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec) d'après USDA

**Applications**

Mode de cuisson : tremper 60g de pois par personne dans de l'eau froide pendant 12 h. Puis faire cuire dans une casserole avec 5 fois leur volume d'eau pendant 50 min à 1h15 environ.

Aspect après cuisson :

- Couleur : brun clair
- Texture : ferme



**Mentions légales**

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Vivien Paille ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Vivien Paille. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Vivien Paille.



## Presentation

<b>Definition</b>	Organic cream grains. They are bumped and have a typical shape of ram's head. The grade is 5-7mm.
<b>Origin</b>	France, Turkey, Spain, Italy, India
<b>Legal naming</b>	Organic chick peas
<b>Process</b>	Cleaning, grading
<b>Storage</b>	36 months in a cool and dry place

## Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		10% / 14%max	NF V03707
Inorganic matter		0,05% / 0,5%max	
Organic matter		0,05% / 0,25%max	
Grains	Unfit	0,5% / 2%max	
	Broken	2%max	

## Microbiology

There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.

## Contamination

<b>Pesticides</b>	According to legislation in place
<b>Heavy metals</b>	According to legislation in place
<b>Mycotoxins</b>	According to legislation in place
<b>GMO</b>	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
<b>Allergens</b>	Main intentional allergens : absence <i>May contain traces of soya</i> , by law INCO n°1169/2011
<b>Ionization</b>	Absence of ionizing treatment on the delivered material.



## Nutritional values

<b>Energy</b>	339 kcal/ 1425 kJ	<b>Fibers</b>	17,4 g
<b>Fat</b>	6g	<b>Proteins</b>	19,3 g
<b>Of which saturated</b>	0,6g	<b>Salt</b>	0,06g
<b>Carbohydrates</b>	43,3g		
<b>Of which sugars</b>	2,7g		

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product) by USDA

## Application

Cooking methods : Soak 60g of peas per person during 12h. Put the peas in a pan with cold water and bring to boil. Cook covered for about 50 min to 1h15.

Product appearance as cooked:

- Colour : pale brown
- Texture : firm



## Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Vivien Paille. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Vivien Paille.