



<b>Présentation</b>	<b>Définition</b>	Pois verts qui ont été décortiqués et dont les cotylédons se sont séparés. Leur couleur est vert clair (un peu jaune parfois). Leur diamètre est de l'ordre de 5/6mm																							
	<b>Origine</b>	France																							
	<b>Dénomination légale</b>	Pois cassés																							
	<b>Process</b>	Décortiquage, triage, nettoyage																							
	<b>Conservation</b>	36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité																							
	<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Critères d'analyses</th> <th style="width: 25%;">Moyenne/Tolérance</th> <th style="width: 25%;">Méthodes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humidité</td> <td>12,5% / 14%max</td> <td>NF V03707</td> </tr> <tr> <td>Matières minérales étrangères</td> <td>0,03% / 0,25% max</td> <td rowspan="8"></td> </tr> <tr> <td>Matières végétales étrangères</td> <td>0,05% / 0,25% max</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">Graines</td> <td>Impropres</td> <td>0,2%/ 2% max</td> </tr> <tr> <td>Brisées(&lt;4mm)</td> <td>0,4% / 3%max</td> </tr> <tr> <td>Non décortiquées</td> <td>0,2% / 0,3%max</td> </tr> <tr> <td>Jaunes</td> <td>2% / 10%max</td> </tr> <tr> <td>Vertes</td> <td>97% / 90%min</td> </tr> </tbody> </table>			Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes	Humidité	12,5% / 14%max	NF V03707	Matières minérales étrangères	0,03% / 0,25% max		Matières végétales étrangères	0,05% / 0,25% max	Graines	Impropres	0,2%/ 2% max	Brisées(<4mm)	0,4% / 3%max	Non décortiquées	0,2% / 0,3%max	Jaunes	2% / 10%max	Vertes
Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes																						
Humidité		12,5% / 14%max	NF V03707																						
Matières minérales étrangères		0,03% / 0,25% max																							
Matières végétales étrangères		0,05% / 0,25% max																							
Graines		Impropres		0,2%/ 2% max																					
		Brisées(<4mm)		0,4% / 3%max																					
		Non décortiquées		0,2% / 0,3%max																					
		Jaunes		2% / 10%max																					
		Vertes		97% / 90%min																					
<b>Microbiologie</b>	Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.																								
<b>Contaminants</b>	<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>	Exempt d'allergènes (Règlement UE 1169/2011)																							
	<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.																							


**Valeurs nutritionnelles**

<b>Energie</b>	326 kcal/ 1377 kJ	<b>Fibres</b>	13,2g
<b>Matières grasses</b>	2,1g	<b>Protéines</b>	22,6g
<b>Dont AG saturés</b>	0,3g	<b>Sel</b>	0,04g
<b>Glucides</b>	47,6g		
<b>Dont sucres</b>	5,3g		

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

**Applications**

Mode de cuisson : tremper 60g de pois cassés par personne dans une casserole avec de l'eau froide et laisser bouillir. Ecumer puis cuire à couvert pendant 30 min au minimum (à compter du début de l'ébullition).

Aspect après cuisson :

- Couleur : verte
- Texture : farineuse


**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 Soufflet Alimentaire 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 Soufflet Alimentaire. 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 Soufflet Alimentaire.



<b>Presentation</b>	<b>Definition</b>	Green peas which have been husked. Their cotyledons are separated and are light green with yellow. Their diameter is about 5/6mm		
	<b>Origin</b>	France		
	<b>Legal naming</b>	Split peas		
	<b>Process</b>	Shelling, sorting, cleaning		
	<b>Storage</b>	36 months in a cool and dry place		
<b>Physico-chemical characteristics</b>	<b>Analysis</b>		<b>Average/Allowance</b>	<b>Methods</b>
	Moisture		12,5% / 14%max	NF V03707
	Inorganic matter		0,03% / 0,25% max	
	Organic matter		0,05% / 0,25% max	
	Grains	Unfit	0,2%/ 2% max	
		Broken(<4mm)	0,4% / 3%max	
		Not husked	0,2% / 0,3%max	
		Yellow	2% / 10%max	
Green		97% / 90%min		
<b>Microbiology</b>	There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.			
<b>Contamination</b>	<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>	Allergen free (By law UE 1169/2011)		
	<b>Ionization</b>	Absence of ionizing treatment on the delivered material.		


**Nutritional values**

<b>Energy</b>	326 kcal/ 1377 kJ	<b>Fibers</b>	13,2g
<b>Fat</b>	2,1g	<b>Proteins</b>	22,6g
<b>Of which saturated</b>	0,3g	<b>Salt</b>	0,04g
<b>Carbohydrates</b>	47,6g		
<b>Of which sugars</b>	5,3g		

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

**Application**

Cooking methods : wash 60g of peas per person. Put the peas in a pan with cold water and bring to boil. Cook covered for about 30 minutes minimum.

Product appearance as cooked:

- Colour : green
- Texture : farinaceous


**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. Soufflet Alimentaire 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 Soufflet Alimentaire. 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 Soufflet Alimentaire.