

**PRODUIT PF04206**

**UVC EAN 13 : 3111950241201**

<b>Matières Premières</b>	Nom commercial	Pois cassés verts de France		
	Nom latin	Pisum sativum		
	Origine	France		
	Composition	100% pois cassés verts traces éventuelles de <b>gluten</b>		
<b>Caractéristiques Moyennes Du produit</b>	Aspect	Demi-pois ronds dé pelliculés		
	Couleur	Vert tendre à vert jaunâtre		
	Taux d'humidité	< 14 %		
	Graines impropres à la consommation	< 1 %		
	Corps étrangers (pierres, insectes, débris divers)	0.25%		
	Graines étrangères, débris végétaux	0.25%		
	Graines non entièrement dé pelliculées	< 3 %		
	Brisures (passant à travers un tamis de 4mm)	< 3 %		
Contaminants	Conforme à la législation en vigueur			
<b>Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g</b>	Valeur énergétique	344 kcal / 1450 Kj	Fibres	15.8g
	Protéines	22.8 g	Sel	0.051 g
	Glucides	52 g	Sucres	2.75 g
	Lipides	1.44 g	Acide gras saturés	0.23 g

**PROCESS DE FABRICATION**

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Conditionnement / Passage au détecteur de métaux / Stockage

**CONDITIONNEMENT**

<b>Conditionnement unitaire</b>	Poids Net	500g		
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.		
	Identification	Marquage jet d'encre		
<b>Palettisation</b>	Nombre UVC / colis	12		
	Nombre de colis/ couches	14		
	Nombre de couches / palette	8		
	Nombre de sacs / palette	112		
	Nombre UVC/ palette	1344		
	Poids total de la palette	700 kg		
	Poids total des produits	672 kg		
	Hauteur de la palette	1.50m		
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm		
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film		
Poids Net	Selon commande			
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette et pack			
<b>Durée et conditions de stockage</b>	36 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.			
<b>Conditions de transport</b>	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.			
<b>Conseils d'utilisation</b>	Compter 80 g de produits sec par personne. Trempage inutile. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau et cuire pendant 35 minutes.			

**LISTE DES ALLERGENES (Liste conforme à la réglementation INCO 1169/2011 et ses mises à jours)**

Allergènes	Présent dans le produit	Peut être présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	non	oui
Crustacés et produits à base de crustacés.	non	non
Œufs et produits à base d'œufs.	non	non
Poissons et produits à base de poisson.	non	non
Arachides et produits à base d'arachides.	non	non
Soja et produits à base de soja.	non	non
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	non	non
Fruits à coque et produits dérivés.	non	non
Moutarde et produits à base de moutarde	non	non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	non	non
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	non	non
Céleri et produits à base de céleri.	non	non
Lupin et produits à base de lupin	non	non
Mollusques et produits à base de mollusques	non	non

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisés. Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.