

PRODUIT PF00280

UVC EAN 13 : 3111950252108

Matières Premières	Nom commercial	Pois cassés verts bio		
	Nom latin	<i>Pisum sativum</i>		
	Composition	100 % Pois cassés verts issus de l'agriculture biologique traces éventuelles de céréales contenant du gluten		
	Origine	France		
	Aspect	Demi-pois ronds dé pelliculés		
	Couleur	Vert tendre à vert jaunâtre		
	Taux d'humidité	< 14 %		
	Grains jaunes	< 10%		
	Graines impropres à la consommation	< 2 %		
	Corps étrangers (pierres, insectes, débris divers)	< 0.5 %		
	Graines étrangères, débris végétaux	< 0.5 %		
	Graines non entièrement dé pelliculées	< 2 %		
	Brisures (passant à travers un tamis de 4mm)	< 3 %		
	Non OGM, non ionisé, peut contenir des traces de gluten. Certifié BIO par Ecocert			
Pesticides, plomb, cadmium, mycotoxine	Conforme à la législation en vigueur			
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	344kcal / 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 à métaux / Stockage

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	5 kg
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.
	Identification	Marquage thermotransfert sur les sacs
Palettisation	Nombre étuis / packs	1
	Nombre de packs / couche	8
	Nombre de couches / palette	15
	Nombre de packs / palette	120
	Poids total de la palette	625 kg
Poids total des produits	600 kg	
Hauteur de la palette	140 cm	
Support	Palette en bois : 80 × 120 cm	
Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film	
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette.	
Durée et conditions de stockage	36 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.	
Conditions de transport	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.	
Conseils d'utilisation	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.	

LISTES DES ALLERGENES (LISTE CONFORME A LA REGLEMENTATION 1169/2011 INCO ET SES MISES A JOUR)

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 mais également aux règlements 1881/2006/CE et 396/2005/CE.