

PRODUIT PF01645

EAN 13

Matières Premières	Nom commercial	Pois chiches		
	Nom latin	<i>Cicer Arietinum</i>		
	Origine	France, Inde, Turquie		
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect	Forme de goutte d'eau		
	Couleur	Jaunâtre, marron		
	Taux d'humidité	< 10 %		
	Graines impropres à la consommation	< 2 %		
	Corps étrangers (pierres, débris divers)	<0.5%		
	Graines étrangères, débris végétaux	<0.25%		
	Brisures	< 6 %		
	Insectes	absence		
	Non OGM, non ionisé, traces éventuelles de gluten.			
	Pesticides	Conforme à la législation en vigueur		
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	385kcal / 1630 Kj	Fibres	10.1g
	Protéines	21.1 g	Sel	0.07g
	Glucides	62 g	Sucres	2.5g
	Graisses	3.6 g	Acide gras saturés	0.9g

PROCESS DE FABRICATION

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

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	300gr		
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.		
	Identification	Marquage au jet d'encre sur les étuis		
	Nombre de colis / couche	20		
	Nombre de couches / palette	8		
	Nombre de colis / palette	160		
	Poids total de la palette	520kg		
	Poids total des produits	480kg		
	Hauteur de la palette	1.60m		
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm		
Spécifications	Protection par film			
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette.			
Durée et conditions de stockage		18 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.		
Conseils d'utilisation		Compter 60 g de produits sec par personne. Trempage inutile. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau et à partir de l'ébullition cuire pendant 15 minutes à feux doux.		
Délais de livraison		6 jours ouvrés		

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.

Fait à Chaspuzac, le 27/03/2019

par : Marie Alligier

Responsable qualité céréales et légumes secs

