

**PRODUIT : PF03013**

**UVC EAN 13 3111952030131**

<b>Matières Premières</b>	Nom commercial	Pois chiches issus de l'agriculture biologique		
	Nom latin	<i>Cicer Arietinum</i>		
	Origine	France		
<b>Caractéristiques moyennes du produit</b>	Aspect	Forme de goutte d'eau		
	Couleur	Jaunâtre		
	Taux d'humidité	< 14 %		
	Graines impropres à la consommation	< 2 %		
	Grains autres couleurs	< 3%		
	Brisures (les graines écornées ne sont pas des brisures)	< 3 %		
	Corps étrangers (débris minéraux, poussières, terre)	< 0.5%		
	Graines étrangères, débris végétaux	<0.5%		
	Non OGM, non ionisé, traces de gluten, certifié bio par ecocert			
<b>Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g</b>	Valeur énergétique	351 kcal / 1480 Kj	Fibres	13.3 g
	Protéines	20.5 g	Sel	0.08 g
	Glucides	47.5 g	Sucres	6.5 g
	Lipides	5.85 g	Acide gras saturés	0.55 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	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 le sac.		
<b>Palettisation</b>	Nombre de UVC/ colis	1		
	Nombre de colis/couches	8		
	Nombre de couches / palette	15		
	Nombre de colis / palette	120		
	Poids total de la palette	625kg		
	Poids total des produits	600kg		
	Hauteur de la palette	130mm		
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm		
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film		
	Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette		
<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 60 g de produits sec par personne. Laisser tremper une nuit. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau et cuire pendant 1H30. En autocuiseur dans une fois et demi leur volume d'eau pendant 40 minutes.		
<b>Délais de livraison</b>		5 jours ouvrés		

**Empreinte carbone / carbon footprint**

Total kg CO2 équivalent/kg de produit : 0.99

**LISTE DES ALLERGENES (LISTE CONFORME A LA REGLEMENTATION INCO 1169/2011 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.