

# FICHE TECHNIQUE

Référence : SQ/PP/601

Version : Q

Date : 26/01/2021

EUREDEN / CGC  
Service Qualité E2L  
56 500 LOCMINE

## PETITS POIS EXTRA FINS, TRÈS FINS, FINS A L'ÉTUVÉE



Page : 1/2

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Petits pois extra fins à l'étuvée Petits pois très fins à l'étuvée Petits pois fins à l'étuvée					
	Format	1/4	1/2	4/4	5/1	37 cl
Contenance	212 ml	425 ml	850 ml	4250 ml	370 ml	720 ml
Poids Net Total	200 g	400 g	800 g	4000 g	330 g	660 g
Poids Net Égoutté	140 g	280 g	560 g	2805 g	230 g	445 g

Liste des Ingrédients	Petits pois, eau, sucre, sel, arôme naturel.
Campagne de Production	Fin Juin à début Août
Code Emballeur	56251E

### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA \_ décision n°87 – Conserves de petits pois

Dénomination	Diamètre des perforations (sur graines crues)
Petits pois extra fins	7,5 mm
Petits pois très fins	8,2 mm
Petits pois fins	8,75 mm

Conserves préparées à partir de graines incomplètement mûres, fraîches ou surgelées de pois « *Pisum sativum L.* ».

Ce produit convient aux végétariens.

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,6 – 6,5 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

**Allergènes :** Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.  
**OGM :** Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.  
**Ionisation :** Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.  
**Pesticides, métaux lourds :** Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	Liquide de couverture à peine trouble pour les catégories « Extra fins » et « Très fins » ; légèrement trouble pour la catégorie « Fins », la présence dans le récipient d'un faible sédiment est tolérée quelque soit la catégorie, absence de graines défectueuses.
Couleur	Raisonnement uniforme, normale et caractéristique des variétés utilisées.
Odeur/Saveur	Franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
Texture	Bonne tenue.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	Pour les boîtes : à consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds. Pour les bocaux : à consommer de préférence avant la date figurant sur la capsule.
Durée de vie du produit	DDM : 4 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997. <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Température ambiante pendant 7 jours.</li><li>▪ A 37°C pendant 7 jours.</li><li>▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).</li></ul> Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés.

## FICHE TECHNIQUE

Référence : SQ/PP/601

Version : Q

Date : 26/01/2021

EUREDEN / CGC  
Service Qualité E2L  
56 500 LOCMINE

**PETITS POIS  
EXTRA FINS, TRÈS FINS, FINS  
A L'ÉTUVÉE**



Page : 2/2

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	368	4%	Glucides (g)	11	4%
Energie (kcal)	88		Dont sucres (g)	3,7	4%
Matières grasses (g)	0,9	1%	Fibres alimentaires (g)	6,1	
Dont acides gras saturés (g)	0,2	1%	Protéines (g)	5,8	12%
			Sel (g)	0,53	9%

\*Pour 100 g de produit égoutté

\*\*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

### CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température. »
- ✓ **Après ouverture** : « A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 2 jours. »

### EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.