

FICHE TECHNIQUE

EUREDEN / CGC

Service Qualité E2L
56 500 LOCMINE

Référence : SQ/PP/672

Version : B

Date : 26/01/2021



Page 1/2

PETITS POIS EXTRA FINS, PETITS POIS TRÈS FINS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Petits pois extra fins, Petits pois très fins
Format	5/1
Contenance	4250ml
Poids Net Total	4000 g
Poids Net Égoutté	2805 g

Liste des Ingrédients	Petits pois, eau, sel.
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

Les conserves doivent être préparées à partir de graines incomplètement mûres, fraîches ou surgelées de pois « *Pisum sativum* ».

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, absence de graines défectueuses et de matières étrangères. La présence dans la boîte d'un faible sédiment est tolérée.
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	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.
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">▪ Température ambiante pendant 7 jours.▪ A 37°C pendant 7 jours.▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique). Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés.

EUREDEN / CGC

Service Qualité E2L
56 500 LOCMINE

FICHE TECHNIQUE

PETITS POIS EXTRA FINS, PETITS POIS TRÈS FINS

Référence : SQ/PP/672

Version : B

Date : 26/01/2021



Page 2/2

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	357	4%	Glucides (g)	13	5%
Energie (kcal)	85		Dont sucres (g)	1,0	1%
Matières grasses (g)	0,6	1%	Fibres alimentaires (g)	5,1	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	4,3	9%
			Sel (g)	0,61	10%

*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.