



SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE
PRODUITS ALIMENTAIRES
SAS au capital de 200 000 €

FICHE TECHNIQUE

Document : FT1ff-9
Diffusion : **non contrôlée**

Dénomination : pois chiche
boîte 4/4 - (CODE 1950 -2PO023)
Origine : Espagne
(lieu de dernière transformation)
Marque : LES DELICES DU JARDINIER

Version : b
Mise à jour : 10/12/2021
Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	conserves de pois chiches obtenues à partir de graines sèches de <i>Cicer arietinum L.</i> (humidité < 14%), saines et dépourvues de matières étrangères et d'insectes. Les pois sont soumis à divers processus d'hydratation à l'eau, lavés, blanchis, refroidis et sélectionnés, puis mis en boîte en y ajoutant le jus de couverture. Produit stérilisé.		
Dénomination légale	pois chiches		
Nomenclature Douanière	20 05 99 80		
Décision CTCPA	Décision n°92 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de légumineuses sèches trempées		
Gencod	GTIN UVC : 8 410214 08143 6 GTIN colis : 4 84 10214 08143 4 GTIN palette : 5 84 10214 08143 1		
Composition et origines	pois chiche <i>Cicer arietinum L.</i>	Espagne, Argentine et Canada	66,25%
	eau	Espagne	33,23%
	sel	Espagne	0,5 +/- 0,1%
	antioxydant : EDTA E385	Espagne	0,02% (max 0,025)
	auxiliaire technologique : bisulfite de sodium pendant l'étape d'hydratation (<10ppm)		
Contenance	850 mL		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	3 jours entre 0°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	Selon le règlement 1169/2011 UE : Pois chiches, eau, sel, antioxydant : EDTA E385.		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité
Saveur	franche et normale ; absence de toute saveur étrangère
Odeur	franche et normale ; absence de toute odeur étrangère
Aspect	bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES


	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	800		
Poids Net Egoutté (g)	530		
pH	5,5		6,5

DEFAUTS

Défauts produit	graines de couleur différente < 10% graines défectueuses (graines tachées (>2mm, brunes, germées) < 5% PNE graines parasites : absence
Matière étrangères	absence
Matière étrangères végétales	< 0,5% PNE

CONTAMINANTS

Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) (et toutes ses versions ultérieures)
OGM	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), et directive 2001/18/CEE (12/03/01) (et toutes ses versions ultérieures)
Allergènes présents	Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes - Conformité à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11) (et toutes ses versions ultérieures)

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9
	Dénomination : pois chiche boîte 4/4 - (CODE 1950 -2PO023) Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : LES DELICES DU JARDINIER	Diffusion : non contrôlée Version : b Mise à jour : 10/12/2021 Page : 2 sur 2

Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	Stable après incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-408
Flore	flore mésophile aérobie et anaérobie : <1 UFC/ g flore aérobie thermophile : <1 UFC / g flore anaérobie thermophile : <1 UFC/ g flore mésophile anaérobies sulfite-réducteurs: < 1 UFC/g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Matières grasses (en g)	2,68	Protéines (en g)	6,74
Dont acides gras saturés (en g)	0,3	Sel (en g)	0,54
Glucides (en g)	15	Energie en kJ	512,0
Dont sucres (en g)	0,5	Energie en kcal	122,0
Fibres (en g)	5,45		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc, vernis intérieur porcelaine	0,800	0,530	1,000	100	100	120
Colis	barquette carton + thermorétractable	9,6	6,36	12	420	315	120
Palette	bois	691,2	457,92	889	1200	800	1590

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
12	6	12	72
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	72	864

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "U GAR hh:mm jj mm aaaa TA" U : année de production (CTCPA) ; GAR : code produit (pois chiche) ; hh:mm : heure du marquage ; jj mm aaaa : DDM ; TA : code usine
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte." Jet d'encre sur la boîte : "jjmmaaaa" [fin de jour]

*Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.
La société SEPAL ne pourra être tenue responsable d'éventuelles modifications de ces données.*