



## FICHE TECHNIQUE

### Dénomination Commerciale

5102 - POIS CHICHE AU NATUREL EXTRA BOITE 3/1 DIAMIR

### Fournisseur

NUDISCO, S.L.U.

### Registre Sanitaire

40.18204/V

## DOCUMENTATION DU DÉPARTEMENT QUALITÉ

### Description du Produit

Produit transformé, prêt à la consommation. Avec stérilisation commerciale.

### Ingrédients

<u>Ingrédient</u>	<u>Origine</u>	<u>Proportion</u>
Pois chiches	Variable	64
Eau	Espagne	
Sel	Espagne	
Secuestrante E-385	Espagne	
Conservateur E-223	Variable	

### Format et Présentation

<u>Poids Brut</u>	2.950,00	GM	<u>Poids égoutté</u>	1.600,00	GM
<u>Poids Net</u>	2.500,00	GM	<u>Calibre</u>		8 mm
<u>Format</u>		3 KG	<u>EAN 13</u>		8436007951021



## FICHE TECHNIQUE

### Durée de Vie

5 années

### Composition nutritionnelle

<u>Caractéristiques Nutritionnelles</u>	<u>Pour 100 g. de produit</u>
Valeur énergétique	419 KJ
Valeur Énergétique	100 KCAL
Graisses	1.9 G
-Dont Saturées	0.2 G
Hydrates de Carbone	12 G
-Dont sucres	0.5 G
Protéines	5.7 G
Sel	0.40 G

*Ces valeurs peuvent varier, selon les modifications de la nature du produit.*

### Données Analytiques

#### Caractéristiques Microbiologiques

<u>Détermination</u>	<u>Tolérance</u>
Stabilité microbiologique	Stable

#### Caractéristiques Physico-Chimiques et Polluants

<u>Détermination</u>	<u>Tolérance</u>
pH	5.00 - 6.50
Sulfites	< 50 ppm



## FICHE TECHNIQUE

### Allergènes et Intolérances

Allergènes	Allergène présent dans le produit comme ingrédient	Présence de traces éventuelles
<b>CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET DES PRODUITS DÉRIVÉS</b> Blé, seigle, orge, avoine		
<b>CRUSTACÉS ET PRODUITS DÉRIVÉS</b> Crustacés (crabe, langouste, crevette)		
<b>ŒUFS ET PRODUITS DÉRIVÉS</b> Œufs, produits à base d'œuf et produits contenant des œufs		
<b>LAIT ET PRODUITS DÉRIVÉS (LACTOSE INCLUSE)</b> Lait et produits laitiers, lactosérum, caséine, lactose, etc.		
<b>CACAHUÈTES ET PRODUITS DÉRIVÉS</b> Cacahuètes et produits à base de cacahuète		
<b>SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA</b> Produits à base de soja, sauf huile de soja totalement raffinée		
<b>POISSON ET PRODUITS DÉRIVÉS (TOUTES LES ESPÈCES)</b>		
<b>FRUITS SECS ET PRODUITS DÉRIVÉS</b> Amandes, pistaches, noisettes, noix, noix de cajou, etc.		
<b>SÉSAME ET PRODUITS DÉRIVÉS</b> Graines et huile de sésame		
<b>MOUTARDE ET DÉRIVÉS</b> Moutarde, moutarde verte, extrait de moutarde		
<b>CÉLERI ET PRODUITS EN CONTENANT</b> Feuilles, graines, extrait de céleri, racine de céleri, sel de céleri, épices variées (mélanges contenant du céleri)		
<b>SULFITES</b> Sulfites dans des concentrations supérieures ou égales à 10 mg/kg (e220-e228)	Oui	
<b>MOLLUSQUES ET PRODUITS DÉRIVÉS (TOUTES LES ESPÈCES)</b>		
<b>LUPIN ET DÉRIVÉS</b>		

*Si le produit contient ou peut contenir un allergène, il est marqué dans le champ correspondant; en l'absence d'indication, cela signifie qu'il n'en contient pas. En cas de doute, contactez le Département Qualité (calidad@nudisco.com).*



## FICHE TECHNIQUE

### Autres Spécifications

Couleur: Typique

Texture: Caractéristique

Saveur et arôme: Typique

Il n'a pas été traitée par rayonnement ionisant

Les emballages utilisés respectent la législation des matières en contact avec les aliments, conformément au Règlement CE 1935/2004.

Les substances utilisées pour la réalisation des emballages en plastique contenant nos produits apparaissent dans les listes des produits acceptés de la législation sur les matières plastiques en contact avec les aliments, Règlement CE 10/2011.

### Organismes Génétiquement Modifiés (OGM)

#### Ogm éventuels

Le produit contient des variétés qui peuvent être modifiées génétiquement.

NO

Oui. Le produit contient des ingrédients pouvant être des OGM (par exemple, maïs, soja, coton, colza, tomate)

A préciser:

### Mode de Conservation et d'Utilisation

UNE FOIS L'EMBALLAGE OUVERT, SI LE PRODUIT N'EST PAS CONSOMMÉ DANS SA TOTALITÉ, LE CONSERVER AURÉFRIGÉRATEUR

Une fois ouvert, à consommer dans deux jours.

Conserver dans un lieu sec, frais, à l'abri de la lumière directe du soleil. Les températures élevées (>45°C) ou l'humidité excessive (>80%) peuvent raccourcir significativement la durée de vie du produit.

Élaboré par      Département qualité  
Date de modification      30/05/2025  
Ref. Nud.      5102-40000867-ESP