



FICHE TECHNIQUE

PETITS POIS DOUX BIO

Référence : SQ/LS/PP/610
Version : 1, Date : 19/07/2024

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



Dénomination réglementaire	Petits pois doux, cuits, surgelés			
Ingrédients	Petits pois doux issus de l'agriculture biologique			
Origines	Légumes	France		
	Conditionnement	Bretagne		
Poids net	2.5 kg	Nombre de parts	Adultes	± 16
			Enfants	± 25
Code produit JDE	2012666			

CARACTÉRISTIQUES PRODUITS

✓ Selon la spécification technique du CTCPA n° S6 : Pois surgelés

Pois : Les pois surgelés ne peuvent être préparés qu'à partir de grains de pois, frais et immatures, conformes aux caractéristiques des variétés potagères issues de « *Pisum Sativum L.* », à l'exclusion de celles habituellement utilisées en casserie.

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

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 MICROBIOLOGIQUES

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'emballage.		
Durée de vie du produit	DDM (-18°C) : 24 mois		
Critères Microbiologiques	Analyse microbiologique selon les critères suivants : Règlement (CE) n° 2073/2005		
		m (spécification)	M (tolérance)
	<i>Escherichia coli</i>	≤ 100 ufc / g de produit	≤ 1000 ufc / g de produit
	<i>Listeria monocytogenes</i>	≤ 100 ufc / g de produit	≤ 100 ufc / g de produit

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

VALEURS MOYENNES POUR 100G			
Energie (kJ)	317	Glucides (g)	8,8
Energie (kcal)	75	dont sucres (g)	3,9
Matières Grasses (g)	0,4	Fibres alimentaires (g)	6,5
dont acides gras saturés (g)	0,1	Protéines (g)	5,9
		Sel (g)	0,09



RECOMMANDATION GEMRCN

Recommandations pour la France Métropolitaine

Famille d'aliments : Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes

GRAMMAGES RECOMMANDÉS					
Enfants -18 mois	Enfants +18 mois	Enfants Maternelle	Enfants Élémentaire	Adultes, adolescents, personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
120 g	120 g	100 g	100 g	150 g	150 g
FRÉQUENCE RECOMMANDÉE					
<i>Hors personnes âgées en institution pour les repas du soir</i>					
10 sur 20 minimum					

CONSERVATION

- **Conservation en chambre froide négative ou au congélateur à -18°C** jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.
- La décongélation et le stockage en chambre froide réfrigérée ou au réfrigérateur à +5°C doivent être limités à 24h.
- Ne pas recongeler après décongélation.

CONSEILS DE PREPARATION

- **Ce produit doit être cuit à 70°C au moins 2 minutes avant consommation.**

Type de Matériel			
Quantités			
POUR 2.5 kg	10min /± 100°C	35min /± 130°C	± 12 min
POUR 20 kg	10min /± 100°C	40min /± 130°C	± 30 min

Temps selon le matériel, la puissance, la quantité de produit réchauffé.



Produit cuit pouvant être conditionné et / ou assemblé à froid en barquettes ou bacs gastronomes et remis en température sans cuisson préalable, en respectant les modes de conservations et préparations préconisés.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

- 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.
- Sur tous les colis sont indiqués : le nom du produit, le poids net, le numéro de lot et la DDM.
- Mentions obligatoires à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO, dans le même champ visuel : Agriculture France

U.V	Cond. (carton)	Nb cartons / couche	Nb couches / palette	Poids net / palette	
2.5 kg	4	9	9	810 kg	
Format carton (mm) LxIxH		Format palette (cm) LxIxH (totale)		Nb cartons / palette	Nb U.V / palette
400 x 260 x 185		120 x 80 x 181.5		81	324
GENCOD					
Sachet		Carton		Palette	
3017800511893		03017800511909		03017800511916	



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.
Cette vignette est décollable et repositionnable.