

CHICHE!

FICHE TECHNIQUE

Date de création : 05/01/2022

Page 1 sur 6

Date de mise à jour: 24/02/2022

**MIX - Pois chiches Sésame & Sel - Petit pois thym & ail - Fèves
Piment d'espelette & fromage**
REF : CHICRO7MIXA

PRODUIT

Code EAN :

Etui : 3770008409545

Vrac : 3770008409569

Pour avoir accès aux versions code barre des produits, rendez-vous sur notre dossier partagé [en cliquant ici](#).

Description :

Graines de légumineuses Bio françaises grillées et enrobées d'épices

Conseils d'utilisation :

Destinés à être consommés lors d'apéritifs festifs, les produits de la gamme Croustiche (légumineuses grillées) constituent une collation nutritive et savoureuse permettant un rassasiement rapide et sain. Riches en fibres et source de protéines, ils apportent également de nombreux nutriments tout en apportant beaucoup moins de gras que les produits traditionnels de l'apéritif comme les chips et les cacahuètes.

Les renseignements figurant sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

CHICHE SAS - 12 rue du bois Baron 69220 Belleville-en-Beaujolais Site internet <https://onestchiche.fr/> Mail : coucou@onestchiche.com

COMPOSITION**Ingrédient(s) :**

Fèves grillées saveur Piment d'espelette & Fromage (33%) :
Fèves grillées* (Fèves*, Huile de tournesol*), Huile de tournesol*, Fromage en poudre* (lait), Sel de Guérande IGP, Tomate en poudre*, Oignon en poudre*, Piment d'Espelette AOP *, Extrait de romarin*.
Petit pois grillés saveur Thym & Ail (33%) :
Petits pois grillés* (Petits pois*, Huile de tournesol*), Thym*, Sel de Guérande IGP, Ail en poudre*, Oignon en poudre*, Agent enrobant : gomme d'acacia*, Extrait de romarin*.
Pois chiches grillés saveur Sésame & Sel (33%) :
Pois chiches grillés (Pois Chiches*, Huile de tournesol*), Sésame grillé, Sel de Guérande IGP, Agent enrobant : gomme d'acacia*, Extrait de romarin*.

**Ingrédients issus de l'agriculture Biologique*

Allégations nutritionnelles :

Riche en fibres
Source de protéines

Caractéristiques physiques et nutritionnelles :**Moyenne pour 100g**

Énergie..... 404.45kcal / 1698.85kJ
Matières grasses..... 16.35g
 dont acides gras saturés..... 1.6g
Glucides..... 38g
 dont sucres..... 2.35g
Fibres alimentaires.....13.3g
Protéines..... 19.6g
Sel..... 1.5g

Les renseignements figurant sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

CHICHE SAS - 12 rue du bois Baron 69220 Belleville-en-Beaujolais Site internet <https://onestchiche.fr/> Mail : coucou@onestchiche.com

CHICHE!

FICHE TECHNIQUE

Date de création : 05/01/2022

Page 3 sur 6

CERTIFICATIONS

Transformation :

Les produits sont transformés dans notre atelier de Belleville-en-Beaujolais dans la région Auvergne Rhône Alpes - France.

Agriculture :

Approvisionnement certifié Biologique

Légumineuses et Huiles : Origine France.
Epices : Agriculture UE/ Non-UE.

Organisme chargé de la certification biologique :

ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Certificat Bio de CHICHE accessible en [cliquant ici](#).

Les renseignements figurant sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

CHICHE SAS - 12 rue du bois Baron 69220 Belleville-en-Beaujolais Site internet <https://onestchiche.fr/> Mail : coucou@onestchiche.com

GARANTIES**Allergènes :**

Allergènes contenus dans la recette : **Lait, Sésame**

Allergènes pouvant être issus de contaminations croisées dans l'atelier de fabrication : **Moutarde, Sésame, Fruits à coque**

DDM :

Consignes de conservation : **Conserver au sec et à l'abri de la lumière comme tout autre apéritif sec (chips, crackers...)**

Durée de conservation à date de fabrication : **12 mois**

Durée de conservation conseillée après ouverture **Quelques jours à l'air libre et environ 1 mois quand les produits sont conservés en silos ou dans un emballage au sec.**

Critères Qualité :

Les critères qualité des produits sont suivis grâce à un plan de contrôle prenant en compte les paramètres énumérés ci-après :

Organoleptique

Aspect/texture : Pois chiches dorés et croustillants

Odeur/goût : Epices

Physique/ Chimique

AW ≤0,55

Microbiologique

Micro-organismes	à	30°C	(NF	EN	ISO	4833-1)	≤	10	000	UFC
Levures	et	moisissures	(NF	(NF	08-059)		≤	5000		UFC
Entérobactéries	(BRD	O7/24		-	11/13)		≤	10		UFC
Bacillus Cereus	(BKR			23/06-02/10)		≤	100			UFC
Listeria monocytogenes	(AES			10/03-09/00)		=				Absence/25g
Salmonella spp (BRD 07/11-12/05)	= Absence/25g									

Résidus de pesticides/ Mycotoxines/Métaux lourds

Conforme à la réglementation européenne et au mode de production biologique

Le plan de contrôle ne prévoit pas d'analyses pour chaque lot sortant. Si vous le souhaitez, vous pouvez adresser vos demandes d'analyses à l'adresse qualite@onestchiche.com, des frais de surfacturation seront alors appliqués et un délai sera nécessaire avant réception des résultats d'analyse.

Attestation :

La société certifie que tous les produits fournis :

- **ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés** au sens des règlements européens n°1829/2003, n°1830/2003, et leurs mises à jour.
- **ne subissent aucun traitement par rayonnements ionisants**, ou ne sont pas obtenus à partir de matières premières ionisées.
- **sont conformes aux règlements en vigueur**, à savoir :
 - Règlements CE n°1333/2008 et 1334/2008 le cas échéant en présence d'additifs et/ou d'arômes.
 - Règlement CE n°1881/2006 et ses modifications, concernant la fixation de teneurs maximales en certains contaminants.
 - Règlements CE 396/2005, 178/2006 et leurs modifications : textes de références pour les limites maximales en résidus de pesticides.
 - Règlements CE 2018/848, 889/2008 et leurs modifications : textes de références pour les règles de production Bio.
 - Règlement CE 1441-2007 et ses modifications relatifs aux critères microbiologiques.
 - la "Food Law" (Règlement 178/2002), complétée par les cinq autres règlements (Règlement (CE) n°853/2004, Règlement (CE) n°882/2004, Règlement (CE) n°852/2004, Règlement (CE) n°854/2004, Règlement (CE) n°183/2005) et leurs modifications relatifs règles d'hygiène et de production en agro-alimentaire.

Les renseignements figurant sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

CONDITIONNEMENT

Format choisi	Emballage	Colisage	Palettisation
30g/80g/ 90g	Sachet plastique + Etui en carton imprimé : Sachet (OPP/Pvdc/OPP) Epaisseur 52µm Format étui L10cm*H16cm	30g : 40 sachets/ carton 80g : 10 Etuis/ carton 90g : 10 Etuis/ carton	/Niveau : 20 cartons (4*5) Hauteur : 9 étages Max : 2400 etuis (9*20*10)
2kg	Sachet plastique recyclable : PE/EVOH/PE Epaisseur 90µm Format : L30cm*H40cm	1 sachet de 2kg/ carton	/Niveau : 20 cartons (4*5) Hauteur : 9 étages Max : 360kg/ palette
10kg	Seaux plastiques : polypropylène (PP) Format : D37cm*H37,5cm	Aucun emballage secondaire : les seaux servent d'unique emballage	/Niveau : 6 seaux/ étage Hauteur : 3 étages Max : 180kg/ palette

Pour toute information supplémentaire concernant la logistique, veuillez consulter nos conditions générales de vente ou adressez-vos questions à l'adresse Maud@onestchiche.com .