

	FICHE SPECIFICATIONS PRODUIT FINI	DESIGNATION : POIS CASSES VERTS Produit issu de l'Agriculture Biologique	Page 1 sur 2
			Date création : 24/02/10
	Emetteur : Service Qualité Celnat	CODE ARTICLE : LPC	Version : n°6
			Date révision : 27/06/19
		Réf Doc: FT Pois cassés verts	

<u>DEFINITION/COMPOSITION</u>	Le pois cassé est une légumineuse de l'espèce Pisum Sativum L.
<u>LISTE DES INGREDIENTS</u>	Pois cassés verts
<u>USAGE PREVU</u>	
<u>MODE DE PREPARATION</u>	Trempage 12 h et cuire 50 mn à feu doux dans un grand volume d'eau, en couvrant. Saler.

CARACTERISTIQUES	Tolérances	Méthode contrôle /Observations
<u>CERTIFICATION BIOLOGIQUE</u> : Produit préparé conformément au règlement CEE n°834/2007. Produit certifié par ECCERT FR –BIO-01.		
<u>PHYSICOCHIMIQUES</u>		
Humidité :	≤ 14 %	2 heures à 130°C
<u>CONTAMINANTS</u>		
Résidus de pesticides Organo-chlorés et organo-phosphorés :	< 0,010 mg/kg (+/- 0,005mg/kg)	ASU L 00.00-115A
<u>ORGANOLEPTIQUES</u>		
Couleur	vert	Absence de goût et odeur déviants : rance, amer, moisi.
Goût	Typique	
Odeur	Typique	Absence de métal, verre, plastique Absence de larves et insectes Percés par des insectes
Matière étrangère d'origine végétale	≤ 0,5 %	
Cailloux	< 0,01 %	
Particules de terre	< 0,01 %	
Autres matières étrangères non végétales	0	
Insectes	0	
Pois cassés tachés	Maxi 0.1%	
Pois cassés jaunes	Maxi 4%	
Pois percés	0-Maxi 0.1%	

Allergènes :

Traces possibles de céréales à gluten, de soja, de sésame et de fruits à coques (amandes, noisettes et noix de cajou).

	FICHE SPECIFICATIONS PRODUIT FINI	DESIGNATION : POIS CASSES VERTS Produit issu de l'Agriculture Biologique	Page 2 sur 2
			Date création : 24/02/10
	Emetteur : Service Qualité Celnat	CODE ARTICLE : LPC	Version : n°6
			Date révision : 27/06/19
		Réf Doc: FT Pois cassés verts	

AUTRES CONTAMINANTS	Tolérances	REMARQUES / METHODES
MYCOTOXINES Aflatoxines B1 Aflatoxines B1, B2, G1, G2	≤ 2 µg/kg ≤ 4 µg/kg	ASU L 15.00-2A ASU L 15.00-2A
Métaux lourds Plomb Cadmium	≤ 0,2 mg/kg ≤ 0,2 mg/kg	ISO 1185 / ISO 17294-2A ISO 1185 / ISO 17294-2A

CONDITIONS DE CONSERVATION :	Température : de 10 à 15°C Hygrométrie : < 60 %	
Conditionnement 500 g 3 kg 10 kg 25 kg		Conditionné sous atmosphère protectrice
EMBALLAGE-CODE ARTICLE : 500 g - (LPC) 3 kg - (LPC/3) 10 kg - (LPC/10) 25 kg - (LPC/25)	Film plastique Sac papier 2 feuilles Sac papier 2 feuilles Sac papier 3 feuilles	Complexe PVOH 25 µm + PEHT 40 µm
TRANSPORT : Matière première Produit fini	Transporté en camion bâché Transporté en camion bâché	

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Nutritional information typical value per 100g/ Información nutricional para 100g		
Valeur énergétique/ Energy / Valor energético	kJ	1424
	kcal	168
Matières grasses/Fat /Grasas	g	1.2
-dont acides gras saturés/ of which saturated/ cuyos saturados	g	0.2
Glucides/ Carbohydrate/ Glúcidos	g	53
-dont sucres/ of which sugar/ cuyos azucars	g	8
Protéines/ Protein/ Proteínas	g	25
Sel/ Salt/ Sal	g	0.04
Fibres/ Fiber/ Fibras	g	6.9