

PETITS POIS EXTRA FINS SURGELES IQF

Site de production certifié : IFS et BRC

Mise à jour : Le 23/06/2020
Version n° 2
455 A 10/12/2018

Dénomination de vente	Petits pois extra fins surgelés IQF
Variété	Pisum Sativum L.
Origine	France
Calibre	Extra fins : Diamètre < 7.5 mm
Composition	100% petits pois
Process :	



Caractéristiques Physico-Chimiques (échantillon 1000 g)

Critères	Normes	Tolérances
Matière sèche	18 -28 %	18 -30 %
Calibres : < 7.5 mm	> 90 %	> 80 %
Pois bruns / jaunes	<1%	<2%
Pois endommagés	<3%	<5%
Pois tarés	<1%	
Fragments de pois	<8%	<12%
Matières Végétales Etrangères	<1pièce / kg	<3pièces/ kg

Caractéristiques Bactériologiques

Germes	Cible	Tolérances
Flore totale	<500 000/g	<1 500 000/g
E.coli	<10/g	<100/g
Levures	< 1 000/g	<3 000/g
Moisissures	<500/g	<1 500/g
S. aureus	<100/g	< 1 000/g
Listéria monocytogenes	Absence/25g	< 100/g
Salmonelle	Absence/25g	Absence/25g

Conformité garantie sur la base des résultats d'analyses issus du plan de contrôles réalisé sous la responsabilité de l'usine de fabrication.

Caractéristiques Organoleptiques

	Couleur/aspect : homogène verte
	Odeur : Caractéristique des petits pois
	Goût/texture : Caractéristique des petits pois

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g

Source : Table Ciquial 2016 : Petits pois, cru

Energie	283 kJ / 67.3 kcal
Matières grasses (g)	0.55
Dont acides gras saturés (g)	<0.1
Glucides (g)	7
Dont sucres (g)	5.7
Protéines (g)	5.8
Fibres alimentaires (g)	5.5
Sel (g)	<0.01

Informations allergènes et dérivés

Contient allergènes et dérivés :	Céréales	Crustacés	Oeuf	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques
Dans produits	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Présence sur site	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
Risque de contamination croisée	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non

Conditionnement

Codes articles	Poids UVC	Poids/palette
LPP 31001	Carton de 4x2.5kg	-
LPP 10007	Carton de 1x10 kg	-
LPP 49001 – LPP48001	Sac de 25 kg	-

Conservation

DDM totale	DDM garantie	Conservation
24 mois	12 mois	-18°C

Ne jamais recongeler un produit décongelé

Garanties

Produit non soumis à étiquetage sur les OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Ne contient ni additifs ni enzymes.

Produit n'ayant subi aucun traitement ionisant et ne contenant aucun produit ionisé.

Pesticides et métaux lourds : Normes européennes en vigueur.

Détecteur métallique :

10kg-25kg : Fe : 2.5 mm ; Non-Fe : 3 mm ; Inox : 3 mm

400g-2.5kg : Fe :3mm ; Non-Fe :3.18mm ; Inox : 3mm

