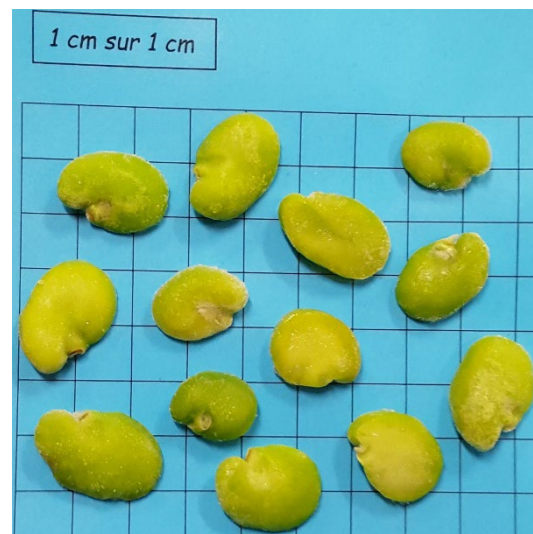


	FEVES PELEES	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 26/09/2023	Ref : CLI-0507601-T

Désignation: Fèves pelées surgelées IQF, *Vicia Faba L.*

Origine(s) : Egypte

Description: Les fèves sont préparées à partir de matière première fraîche, saine, ayant atteint un degré de maturité satisfaisant et dépourvue de dommages dus aux insectes ou autres. Les pièces sont constituées par les demi-fèves, qui débarrassées de leur gousse, se désolidarisent. Elles sont pelées, lavées puis blanchies avant d'être surgelées.



Caracteristiques physiques et organoleptiques :

Aspect : Typique du produit, de couleur verte.
Odeur : Typique du produit, sans odeur anormale.
Saveur : Typique du produit, sans saveur anormale.
Texture : Ferme et légèrement farineuse.

Ingrédient(s) : Fèves pelées 100%

Dimension : Longueur 15-25mm (70%)

Défauts et tolérances :

Longueur (8-15mm) :	Max. 15%	Longueur (25-32mm) :	Max. 15%
Pièces cassées / Dommage mécanique :	Max. 3%	Pièces tachées :	Max. 5 pièces/kg
Pièces décolorées :	Max. 5 pièces/kg	Longueur du germe :	Max. 5 mm
Matière étrangère :	Absence	Matière végétale étrangère :	Absence

Caractéristiques microbiologiques (ufc/g) :

	Méthode d'analyse	m	M	Critères
Listeria monocytogenes	ISO 11290 - 1, 2	absence /25g	≤ 10	Sécurité
Salmonella	ISO 6579	absence /25g		
Flore totale mésophile (30°C)	ISO 4833-1	≤ 500 000	≤ 1 500 000	Hygiène
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 10	≤ 100	
Bacillus cereus	ISO 7932	≤ 100	≤ 1 000	

Critères recommandés par la FCD, 5.1– révision du 14/10/2022, en conformité avec la Rég. CE 2073/2005 et ses modifications.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Energie kJ	Energie kcal	Matières Grasses	dont AG saturés	Glucides	dont sucres	Fibres aliment.	Protéines	Sel
g/100g	333	79	<0.5	<0.1	11	<0.5	2.0	7.3	0.03
%AR/100g	4%	4%	1%	<1%	4%	<1%	-	15%	1%
AR*	8400	2000	70	20	260	90	-	50	6

Source(s) Valeurs moyennes issues d'analyses

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

	FEVES PELEES	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 26/09/2023	Ref : CLI-0507601-T

Caractéristiques réglementaires :

<u>Phyosanitaires :</u>	En conformité avec la Rég. CE 396/2005 et ses modifications
<u>Métaux lourds :</u>	En conformité avec la Rég. CE 2023/915 et ses modifications
<u>Eau de traitement :</u>	Produit lavé avec une eau en conformité avec la Rég. CE 2020/2184 et ses modifications ainsi que l'Arrêté National du 11 Janvier 2007 et ses modifications.
<u>O.G.M. :</u>	Produit non soumis à l'étiquetage sur les OGM d'après la Rég. CE 1829/2003 et 1830/2003.
<u>Additifs :</u>	Produit sans additifs, en conformité avec la Rég. CE 1333/2008 et ses modifications.
<u>Auxiliaires technologiques :</u>	En conformité avec l'Arrêté National du 19 Octobre 2006 et ses modifications.
<u>Ionisation :</u>	Produit non traité par ionisation, en conformité avec la Rég. CE 1999/2 et ses modifications.

Allergènes (selon CE 1169/2011 – Annexe II) :

Présence possible de traces* (contamination croisée)				
Le produit contient	Oui	Non	Oui	Non
Céréales contenant du gluten et dérivés		X		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X		X
Œufs et produits à base d'œufs		X		X
Poissons et produits à base de poissons		X		X
Arachides et produits à base d'arachides.		X		X
Soja et produits à base de soja		X		X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X		X
Fruits à coque** et produits dérivés		X		X
Céleri et produits à base de céleri.		X		X
Moutarde et produits à base de moutarde.		X		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.		X		X
Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations > 10 mg/kg exprimés en SO ₂ dans le produit fini)		X		X
Lupin et produits à base de lupin.		X		X
Mollusques et produits à base de mollusques.		X		X
* substance résiduelle > 1mg/kg dans le produit fini				
** amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)				

Conservation et conditionnements :

Conservation : Produit surgelé, à conserver à -18°C - Ne jamais recongeler un produit décongelé

Température de transport : -18°C

D.D.M. : 24 mois

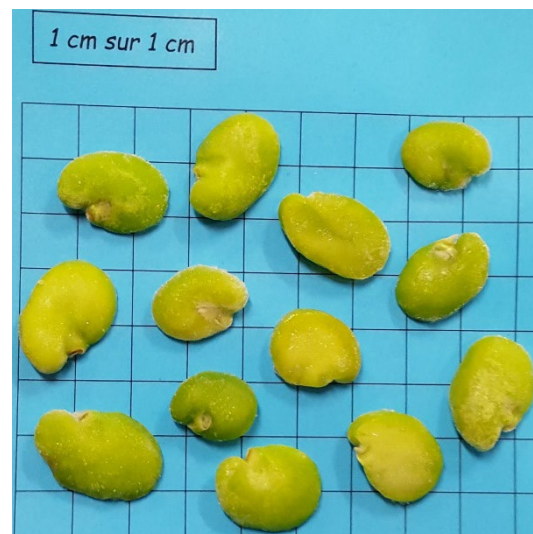
<u>Poids net :</u>	12 x 600g	5 x 1kg	1 x 10kg	Autres*
<u>EAN :</u>	3421110402350	3421110432470	3421110432739	
<u>Palettisation** :</u>	90 colis (10 couches)	108 colis (12 couches)	63 colis (7 couches)	
Tous nos emballages sont aptes au contact alimentaire, en conformité avec les législations Françaises et Européennes.				
*Des solutions de conditionnements optionnels peuvent être discutées.				
** Palette Europe (80x120cm)				

	PEELED BROAD BEANS	TECHNICAL SHEET	
		Review of the : 26/09/2023	Ref : CLI-0507601-T

Designation: IQF peeled broad beans, Vicia Faba L.

Origine(s) : Egypt

Description: The beans are prepared from fresh, healthy raw material that has reached a satisfactory degree of ripeness and is free from insect or other damage. The pieces are made up of the half beans, which, once their pods have been removed, become detached. They are peeled, washed and blanched before being frozen.



Physical and organoleptic characteristics :

Aspect : Typical of the product, green in color.
Smell : Typical of the product, without abnormal smell.
Taste : Typical of the product, without abnormal taste.
Texture : Firm and slightly floury.

Ingredient(s) : Peeled broad beans 100%

Size : Length 15-25mm (70%)

Defects and tolerances :

Length (8-15mm) :	Max. 15%	Length (25-32mm) :	Max. 15%
Broken pieces / Mechanical damage :	Max. 3%	Spotted parts :	Max. 5 pieces/kg
Discolored parts :	Max. 5 pieces/kg	Sprout length :	Max. 5 mm
Foreign Material :	Absence	Foreign plant material :	Absence

Microbiological characteristics (cfu/g):

	Method of analysis	m	M	Criteria
Listeria monocytogenes	ISO 11290 - 1, 2	absence /25g	≤ 10	Security
Salmonella	ISO 6579	absence /25g		
Total mesophilic flora (30°C)	ISO 4833-1	≤ 500 000	≤ 1 500 000	Hygiene
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 10	≤ 100	
Bacillus cereus	ISO 7932	≤ 100	≤ 1 000	

Criteria recommended by the FCD, 5.1- revision of [14/10/2022](#), in accordance with the EC Regulation 2073/2005 and its amendments.

Average nutritional values :

	Energy kJ	Energy kcal	Fatty acids	of which saturate d fats	Carbohy drates	of which sugars	Dietary fibre	Proteins	Salt
g/100g	333	79	<0.5	<0.1	11	<0.5	2.0	7.3	0.03
%RI/100g	4%	4%	1%	<1%	4%	<1%	-	15%	1%
RI*	8400	2000	70	20	260	90	-	50	6

Source(s) Average values from analyses

* Reference intake for a typical adult (8400 kJ / 2000 kcal)

	PEELED BROAD BEANS	TECHNICAL SHEET	
		Review of the : 26/09/2023	Ref : CLI-0507601-T

Regulatory characteristics :

Phytosanitary :	In accordance with EC Regulation 396/2005 and its amendments.
Heavy metals :	In compliance with EC Regulation 2023/915 and its amendments.
Process water :	Product washed with water in accordance with EC Regulation 2020/2184 and its amendments and the National Order of 11 January 2007 and its amendments.
O.G.M. :	Product not subject to GMO labelling according to EC Reg. 1829/2003 and 1830/2003.
Additives :	Product without additives, in compliance with EC Regulation 1333/2008 and its amendments.
Processing aids :	In compliance with the National Order of 19 October 2006 and its amendments.
Ionization :	Non-ionised product, in compliance with EC Regulation 1999/2 and its amendments.

Allergens (according to EC 1169/2011 - Annex II) :

Possible presence of traces* (cross contamination)				
The product contains	Yes	No	Yes	No
Cereals containing gluten and gluten derivatives		X		X
Shellfish and shellfish products		X		X
Eggs and egg products		X		X
Fish and fish products		X		X
Peanuts and peanut products.		X		X
Soya and soya products		X		X
Milk and milk products (including lactose)		X		X
Nuts** and nut products		X		X
Celery and celery products.		X		X
Mustard and mustard products.		X		X
Sesame seeds and sesame seed products.		X		X
Sulphur dioxide and sulphites (concentrations > 10 mg/kg expressed as SO2 in the finished product)		X		X
Lupin and lupin products.		X		X
Molluscs and mollusc products.		X		X
* residual substance > 1mg/kg in the finished product				
** almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), Macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia)				

Storage and packaging :

<u>Conservation :</u>	Frozen product, store at -18°C - Never refreeze a thawed product
<u>Transport temperature :</u>	-18°C
<u>D.D.M. :</u>	24 months

<u>Net weight :</u>	12 x 600g	5 x 1kg	1 x 10kg	Others*
<u>EAN :</u>	3421110402350	3421110432470	3421110432739	
<u>Palletization ** :</u>	90 packages (10 layers)	108 packages (12 layers)	63 packages (7 layers)	

All our packaging is suitable for food contact, in accordance with French and European legislation.

** Optional packaging solutions can be discussed.*

*** Europe pallet (80x120cm)*