

	POIS CASSE BIO SAC DE 5 KG	INS.34b
		Date création : 17/10/2018
		Version : 4
		Date révision : 21/02/2022



CARACTERISTIQUES	VALEURS STANDARDS/TOLERANCE	METHODE CONTROLES/OBSERVATIONS
CERTIFICATION BIOLOGIQUE :	Produit préparé conformément au règlement CEE n°834/2007, N°889/2008. Produit certifié par Ecocert FR-Bio-01 et conforme à la norme EN 45011	
FAMILLE	Légumineuse	Protéagineux
ORIGINE	Lot et Garonne	
CONDITIONNEMENT EXPEDITION	- 49 UVC par palette - 490 Kg Poids Net - 541 Kg Poids Brut - 2 UVC par carton - 10 Kg Poids Net - 10,4 Kg Poids Brut	Sac plastique
CODE GTIN	3 701 215 622 366	

CONTRÔLE PRODUIT (avant conditionnement)

IMPURETES	TAUX MAXI
Graines étrangères	Maxi: 0,1%
Graines toxiques (datura, liseron, nielle)	Absence
Matières organiques	Maxi: 0,01%
Matières Minérales	Maxi: 0,01%
Corps étrangers (métal, verre, plastique)	Absence
Graines terreuses	Maxi: 0,1%
Graines flétries	Maxi: 0,2%
Parasité Habité	Absence
Parasité Non habité	Maxi: 0,1%
Graines cassées	NA
Graines Tachées, Germées	Maxi: 0,1 %

<u>ORGANOLEPTIQUES</u>	Grains entiers Vert/ Beige Typique 100% Pois cassé	Absence d'odeur de rance, de mois.
Couleur		
Odeur		
Ingrédient	100% Pois cassé	
<u>DUREE DE CONSERVATION</u>	DLUO = 24 mois DLUO minimale à réception: 2/3 de la DLUO totale	
<u>CONDITION DE STOCKAGE ET D'UTILISATION</u>	Sac plastique emballage non recyclable Produit à conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière. Rincer et ou tremper avant cuisson, Produit pouvant être utilisé comme matière première destinée à l'alimentation animale	
<u>SITE DE TRANSFORMATION</u>	Alliance Bio, Ferme de Brizac à Moncrabeau EMB 47174A Stockage et préparation des commandes sur notre site de Moncrabeau	

CARACTERISTIQUES	VALEURS STANDARDS/TOLERANCE	METHODE CONTROLES/OBSERVATIONS
CONTAMINANTS		ANALYSE ANNUELLE
Résidus de pesticides :	< 0,010 mg/kg (Limite quantifiable)	Méthode interne phytocontrôle
Glyphosate-PCB :	< 0,010 mg/kg (Limite quantifiable)	Méthode interne phytocontrôle
Mycotoxines :		Méthode interne phytocontrôle
AflatoxinesB1	≤ 2 µg/kg	
AflatoxinesB1, B2, G1, G2	≤ 4 µg/kg	
Ochratoxine A	≤ 3 µg/kg	
DON	≤ 750 µg/kg	
Zéaralénone	≤ 75 µg/kg	
Fumonisine (B1+B2)	≤ 1000µg/kg	
Métaux lourds :		Méthode interne phytocontrôle par ICP-MS
Plomb	≤ 0,2 mg/kg	
Cadmium	≤ 0,04 mg/kg	
VALEURS NUTRITIONNELLES		Ciqual
Valeur énergétique	1450 kJ/100g - 344 kcal/100g	
Quantité de matières grasses	1,44 g/100g	
Dont acides gras saturés	0,23 g/100g	
Glucides	52 g/100g	
Dont sucres	1,44 g/100g	
Protéines	22,8 g/100g	
Fibres	15,8 g/100g	
Sel	0,0051 g/100g	
ALLERGENES		ANALYSE ANNUELLE
Involontaire	Gluten, Soja	Méthode interne phytocontrôle
Fortuite	Moutarde (sauvage)	
MICROBIOLOGIQUES		ANALYSE ANNUELLE
Flore aérobie 30 °C	< 500 000 UFC/g	NF EN ISO 4833-1-ensemencement en profondeur
Levures et moisissures	< 50 000 UFC/g	NF V08-059-méthode de routine
Entérobactéries	< 10 UFC/g	BRD 07/07-12/04-Rapid' Ecoli2
Bacillus cereus	< 10 UFC/g	BKR 23/06-02/10-Compass Bacillus cereus
Salmonella	< 100 UFC/g	BRD 07/11-12/05-Rapid' Salmonella
Listeria Monocytogénese	Absence dans 25g	AES 10/03-09/00-Aloa One Day
ASR à 46 °C	Absence dans 25g	Dénombrement en anaérobiose par comptage des colonies à 46°C et des spores (traitement thermique de la SM 10min à 80°C)
Staphylocoques à coagulase +	< 10 UFC/g	NF EN ISO 6888-2: milieu gélosé plasma de lapin et au fibriogène
< 100 UFC/g		

Données complémentaires :

Produit non OGM

Absence de danger radiologique.

Le produit doit respecter la réglementation Européenne, notamment en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (bonnes pratiques de stockage, ...). Le produit doit respecter la réglementation Européenne en vigueur concernant les contaminants : mycotoxines, métaux lourds, radioactivité. Produit préparé conformément au règlement 178/2002, 852/2004, 767/2009, 2018/848 et 853/2004.