 Conserve	Pois Chiches appertisés (CPH001)		SAPP.TFS.00155 Révision : 008
	Créé le : 6/12/2001	Modifié le : 15/07/2014	PAGE 1 / 3

IDENTIFICATION PRODUIT

JDE PFC+	DENOMINATION COMMERCIALE	DENOMINATION LEGALE
CPH001 38851☑/ 47557☑/ 6556/ 76185/ 6554/ 66295	Pois chiches	Pois chiches secs trempés appertisés

☑ Référence au format sachet fraîcheur

Origine transformation : France, Italie (réf : 66295)

Code Sanitaire : Sans objet

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Les pois chiches appertisés sont préparés à partir des variétés issues de l'espèce *Cicer arietinum L.*

Ingrédients

Pois chiches secs trempés, eau, sel, arôme naturel

Sauf référence 66295 : Pois chiches secs trempés, eau, sel


DLUO	Boites : Année de fabrication + 4 ans	T°C de stockage : T°C ambiante
	Sachets ; Année de fabrication + 2 ans	Condition de stockage : ambiance sèche

ALLERGENES			
P = Présence	T = Présence fortuite		A = Absence
Arachide	A	Lupin	A
Blé + Gluten	A	Mollusque	A
Céleri	A	Moutarde	A
Crustacés et Coquillages	A	Œuf	A
Fruits à coques	A	Poisson	A
Graines de sésame	A	Soja	A
Lait	A	Sulfites (> 10ppm)	A

Référence réglementaire : Règlement Européen 1169/2011/CE

Garantie OGM : Est exempt de toute Matière Première OGM et de tout dérivé de Matières Premières OGM

Garantie Ionisation : N'a pas subi de traitements ionisants à aucun stade de sa fabrication et ne comprend aucune matière première ayant subi de traitements ionisants au cours de sa fabrication

	Pois Chiches appertisés (CPH001)		SAPP.TFS.00155 Révision : 008
	Conserve	Créé le : 6/12/2001	Modifié le : 15/07/2014

CONDITIONNEMENT

FORMAT	BOITES			SACHETS
	3/1	5/1	4/4	3S
PNT (g)	2550	4000	800	2400
PNE (g)	1530	2655	530	1600
Capacité (ml)	2650	4250	850	/

Matériaux d'emballage :

Boîtes : Fer, vernis de protection : à usage alimentaire

Sachets : Polyester/Aluminium/polyamide orienté/polypropylène (en contact avec le légume)

Conditions d'utilisation et de manutention :

Boîtes : Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abimées au niveau du sertis

Sachets : Voir les recommandations au dos du sachet.

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

En moyenne pour 100g de produit égoutté		Sachets	Boîtes	
		3S	5/1 et 4/4	3/1
Energie	kJ	548	489	420
	kcal	131	116	100
Matières grasses (g)		2.8	1.9	0.3
dont acides gras saturés (g)		0.3	0.2	0.1
Glucides (g)		14.7	15.1	15.4
dont sucres (g)		0.7	0.6	1.0
Fibres alimentaires (g)		8.0 → Riche en fibres	5.6 → Riche en fibres	5.9 → Riche en fibres
Protéines (g)		7.7	6.9	5.9
Sel (g)		0.75	0.60	0.58
Vitamine B9 (µg)		-	56.8 (28% des AQR*) → Source de Vitamine B9	-

* AQR : Apports Quotidiens de Référence

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : couleur beige rosée homogène. Pois chiches non délités, calibre homogène


Texture : légèrement ferme à fondant

Saveur : caractéristique, léger goût de noisette

Calibre : Boîtes 5/1 + sachets fraîcheur : 7mm (+/- 2mm)

Boîtes 3/1 : 8 à 8.5mm

Boîtes 4/4 : 8mm (+/- 2mm)

 Conserve	Pois Chiches appertisés (CPH001)		SAPP.TFS.00155 Révision : 008
	Créé le : 6/12/2001	Modifié le : 15/07/2014	PAGE 3 / 3

pH après stérilisation :

Boîtes 5/1 et 4/4 : 5.4 à 6.4

Sachets : 5.6 à 6.4

Boîtes 3/1 : 5.7 à 6.3

Définitions/Tolérances des critères défauts :

Selon les décisions du CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) fixant les spécifications applicables à divers fruits et légumes appertisés, les défauts d'apparence sont définis comme suit :

Critère	Définition	Tolérance	
Graines de couleur différente		10	% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
Graines parasitées		Absence	
Matières étrangères minérales (gravier, sable...)		Absence	
Graines défectueuses	Graines tachées, brunes, germées	5	
	Une graine est considérée comme tachée si elle présente une tache sombre de dimension supérieure à 2mm Une graine est considérée comme germée si le germe est apparent et dépasse du cotylédon		
Matières étrangères végétales		0.5	

STABILITE

Tests de stabilité selon la norme AFNOR V08-408

DONNEES DE FABRICATION

Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Calibrage, Blanchiment, Emboîtage/Ensachage, Jutage, Soudure/Sertissage/Marquage, Stérilisation, Stockage (pour les boîtes uniquement), Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition

Voir également la Fiche Process Appertisés (F3.X.VDA.00163)

CONSERVATION

Nos produits sont à consommer dans un délai maximum de 3 jours après ouverture, à une température comprise entre 0 et +3°C à condition que le produit soit stocké dans un récipient propre et fermé et qu'il ait été manipulé dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.