





## Petits pois très fins à l'étuvée - AVRIL

Version n°

Edité le : 30/03/2023

V0001

Pois de couleur normale et caractéristique, raisonnablement uniforme. La présence dans la boîte d'un faible sédiment est tolérée. Le liquide de couverture pouvant être à peine trouble.

Tendre, non farineuse

Franches et normales, absence de toute saveur ou odeur étrangère.

## Caractéristiques microbiologiques

Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

## Composition / Coupe / Calibre

Légumes	Coupe/calibre	% Mis en œuvre Objectif à respecter sur 10 emballages	Origine(s) composant selon nos approvisionnements
Petits pois	TF : Le diamètre des graines crues <= 8.2 mm.	100	

## Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	5,7 à 6,2(valeurs indicatives)
Défauts selon Décision n°87 du CTCPA concernant les Petits pois	Cible
La proportion de sucres dans le jus, à l'ouverture de la boîte, ne doit pas être inférieure à 50g/l exprimée en glucose	-
Graines défectueuses (graines tachées, jaunes, germées, parasitées)	<=2% poids net égoutté
Matières étrangères végétales	<=1% poids net égoutté
Dont morelles (en nombre par kg de produit égoutté)	<=2 par kg de produit égoutté

## Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE