


DENOMINATION COMMERCIALE	Pois cassés 500g BY LUNOR			 <p align="center">Photo non contractuelle</p>
	CODE ARTICLE	2053		
	EAN 13	3227290000351		
	EAN 14	53227290000356		
	POIDS NET	500g		
LISTE DES INGREDIENTS	Pois cassés.		ORIGINE MP	FRANCE
CALIBRE / COUPE	700 à 950 grains /100g		PROCESS	SEC
VALEURS NUTRITIONNELLES Valeurs moyennes pour 100 grammes	Mat.gr (g)	2.4	VALEURS ENERGETIQUES Valeurs moyennes pour 100 grammes	
	dont Acide gras saturés (g)	0.2		
	Glucides (g)	58	kJ	1658
	dont sucres (g)	1.9	kcal	394
	Protéines (g)	22	DESCRIPTION	
	Equivalent sel (g)	0.05	Grain cassé de couleur jaune-verdâtre.	
ATTESTATIONS	Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM selon la réglementation en vigueur :			
	☞ CE n°1139/98 du 26 mai 1998			
	☞ CE n°49/2000 du 10 janvier 2000			
	☞ CE n°50/2000 du 10 janvier 2000			
	☞ Règlement 1829/2003 du 22/09/2003			
	☞ Règlement 1830/2003 du 22/09/2003			
	Allergène : trace possible de blé.			
Métaux lourds : conforme à la réglementation				
Pesticides : conforme à la réglementation				
Absence de traitement par ionisation				
Absence de mycotoxines				
Absence de dioxine				
CONSERVATION	Durée de vie garantie Client	180 jours		
	Conditions de stockage	A l'abri de la chaleur, dans un local sec, couvert et fermé.		
CONSEILS D'UTILISATION	Trempage 2heures.			
	<ul style="list-style-type: none"> - Dans une casserole : plonger dans 2 à 3 fois leur volume d'eau non salée,- Ajouter une garniture aromatique - Cuire pendant 1heure et 15 minutes. - Dans un autocuiseur plonger dans 2 à 3 fois leur volume d'eau non salée,- Ajouter une garniture aromatique - Cuire pendant 35 minutes. Saler en fin de cuisson.			
CONDITIONNEMENT	Conditionnement de l'UVC	Sachet plastique		
	Conditionnement de l'unité supérieure (US)	Carton	Nb d'UVC / US	8
PALETTISATION	Palette (dimensions et type)	80 x 120 cm Europe	Nb d'US/Palette	128
	Nb d'UVC / palette	1024	Poids net/palette	512 KG