	Pois chiches bio - BONDUELLE RESTAURATION	Version n°
	Edité le : 18/03/2022	V0001


GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03083681056235	99699, 112957	CFS1_CPH004	Pois chiches secs trempés issus de l'agriculture biologique
Origine transformation	France		
Définition produit	Les pois chiches en sachets fraîcheur sont préparés à partir des variétés issues de l'espèce <i>Cicer arietinum L.</i>		
Liste des ingrédients	Pois chiches secs trempés (agriculture UE et non UE) * , eau, sel. * produits issus de l'agriculture biologique		
Date de durabilité minimale	24 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
3/1 SACHET FRAICHEUR	-	2400	1600
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'emballage : Polyester/Aluminium/Polyamide orienté/polypropylène (en contact avec le légume)		
Conditions d'utilisation et de manutention	Voir recommandation au dos du sachet		

Allergènes Majeurs (selon le Règlement européen 1169/2011/CE)		Composition nutritionnelle		
	A : Absence P : Présence T : Traces		En moyenne pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	A	Energie (kJ)	541	Riche en fibres
Crustacés et produits à base de crustacés	A	Energie (kcal)	129	
Œufs et produits à base d'œufs	A	Matières Grasses (g)	2,0	
Poissons et produits à base de poissons	A	Dont acides gras saturés (g)	0,2	
Arachides et produits à base d'arachides	A	Glucides (g)	15,1	
Soja et produits à base de soja	A	Dont sucres (g)	0,4	
Lait, produits laitiers et produits à base de lait	A	Fibres alimentaires (g)	8,6	
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	A	Protéines (g)	8,3	
Céleri et produits à base de céleri	A	Sel (g)	0,29	
Moutarde et produits à base de moutarde	A			
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A			
Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO ₂	A			
Lupin et produits à base de lupin	A			
Mollusques et produits à base de mollusques	A			

(1) Apports Quotidiens de référence
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Régimes alimentaires	Oui	Non		
Ce produit convient au régime ovo-lacto-végétarien	X		Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)	Oui
Ce produit convient au régime végétarien strict	X		Garantie non ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui
Ce produit convient au régime végétalien	X			

Données de fabrication	
Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Calibrage, Blanchiment, Ensachage, Jutage, Soudure/Marquage, Stérilisation, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition	
Conservation avant ouverture	A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage à température ambiante.
Conservation après ouverture	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.

	Pois chiches bio - BONDUELLE RESTAURATION	Version n°
	Edité le : 18/03/2022	V0001

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
couleur beige rosée homogène. Pois chiches non délités, calibre homogène	légèrement ferme à fondant	caractéristique, léger goût de noisette

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
Pois chiches secs trempés	8mm (+/-2mm)		France-Italie

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	5.6 à 6.4
Défauts selon Décision n°92 du CTCPA concernant les Légumineuses	Cible
Graines de couleur différente	<=10% en masse rapporte à la masse totale du produit égoutté.
Graines parasitées	0% en masse rapporte à la masse totale du produit égoutté.
Matières étrangères minérales (graviers, sable...)	0% en masse rapporte à la masse totale du produit égoutté.
Graines défectueuses : Graines tachées, brunes, germées 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	<=5% en masse rapporte à la masse totale du produit égoutté.
Matières végétales étrangères	<=0,5% en masse rapporte à la masse totale du produit égoutté.

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE