


Référence : 162	FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET		Photo non contractuelle / Non-contractual picture
	PETITS POIS EXTRA FINS A L'ETUVEE EXTRA FINE PEAS		RPL 192
BELL Rue Nicolas Appert - BP 30173 59653 Villeneuve d'Ascq - France Siège social : La Woëstynne - 59173 Renescur - France	Client / Client		Mise à jour le / Update 06/07/2021
	Marque / Brand	VALFRAY	Responsable Qualité / Quality Manager D.Fernandez

Définition produit / Product definition	PETITS POIS EXTRA FINS A L'ETUVEE EXTRA FINE PEAS
--	--

Définition produit / Product definition	Petits pois en conserves, préparés à partir de graines incomplètement mûres, fraîches ou surgelées, de "Pisum sativum L". Peas in cans, prepared from sound, immature and fresh or frozen seeds of "Pisum sativum L".
--	--

Date de Durabilité Minimale / Minimum Durability Date	Boîte/can : 4 ans/years Bocal/jar : 4 ans/years
--	---

Conditions de conservation après ouverture / After opening storage instructions	Conservez au réfrigérateur à 4°C maximum dans un récipient alimentaire propre et fermé, et consommez dans un délai maximum de 48h. Once opened, keep refrigerated and covered below 4°C in a clean and suitable for foodstuffs container and consume within 48h.
--	---

Format / Format	Capacité / Capacity	Poids net total / Net weight	Poids net égoutté / Drained weight
Boîte / can 4/4	850 ml	800 g	560 g

Liste des ingrédients / Ingredient list	Petits pois, eau, sucre, sel, arôme naturel. Peas, water, sugar, salt, natural flavouring.
--	---

Allergènes Majeurs (conformément au Règlement UE n°1169/2011) Major allergens (according to EU regulation n° 1169/2011)	Présence intentionnelle A : Absence / Absence P : Présence / Presence	En cas de présence intentionnelle : composant concerné / If yes, constituent concerned
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales / Cereals containing gluten and product thereof	A	
Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof	A	
Œufs et produits à base d'œufs / Eggs and products thereof	A	
Poissons et produits à base de poissons / Fish and products thereof	A	
Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts and products thereof	A	
Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof	A	
Lait, produits laitiers et dérivés / Milk and products thereof	A	
Fruits à coque et produits dérivés / Nuts and products thereof	A	
Céleri et produits à base de céleri / Celery and products thereof	A	
Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and product thereof	A	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésames / Sesame seeds and products thereof	A	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg exprimé en SO2 / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg expressed as SO2	A	
Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof	A	
Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products thereof	A	

	VN pour 100g de produit égoutté / Nutrition data per 100 g of drained product
Energie / Energy (kJ)	290
Energie / Energy (kcal)	69
Matières grasses / Fat (g)	0,8
Dont acides gras saturés / Of which saturates (g)	0,3
Glucides / Carbohydrate (g)	7,1
Dont sucres / Of which sugars (g)	4,6
Fibres alimentaires / Fibre (g)	7,0
Protéines / Protein (g)	4,9
Sel / Salt (g)	0,60

Autres particularités / Other particularities	Oui / Non Yes / No
Cette recette convient aux végétariens This recipe is suitable for Vegetarians	Oui Yes
Cette recette convient aux végétaliens This recipe is suitable for Vegans	Oui Yes

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic standards		
Aspect / Appearance	Texture / Texture	Saveur / Odeur / Flavour / Smell
Pois de couleur normale et caractéristique, raisonnablement uniforme. La présence dans le bocal d'un faible sédiment est tolérée. Le liquide de couverture limpide et de teinte claire, pouvant être à peine trouble. Characteristic green colour of peas, reasonably uniform. The jar may contain a slight amount of sediment. The covering liquid can be barely turbid.	Tendre, non farineuse Tender, not floury	Franches et normales, absence de toute saveur ou odeur étrangère. Normal and characteristic, no foreign taste or smell

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical standards	
pH du jus en sortie de stérilisation (valeurs indicatrices) / pH just after heat treatment (indicative values)	5,7 - 6,2
Calibre / Caliber	Graines crues \leq 7,5 mm Raw seeds \leq 7,5 mm

Défauts selon la décision n°87 du CTCPA / Defects according to the CTCPA's Decision n°87	Cible (% poids net égoutté) / Target (% of drained weight)	Tolérance (% poids net égoutté) / Tolerance (% of drained weight)
Graines défectueuses (graines jaunes, tachées, germées, parasitées) <i>Defective peas (yellow, stained, germinated, parazited)</i>	\leq 1	\leq 1,5
Matières étrangères végétales <i>Extraneous vegetable matter</i>	\leq 0,5	\leq 0,5
Dont morelles (en nombre par kg de produit égoutté) <i>of which nightshades (= Solanum nigrum) (in number per kg of drained product)</i>	2/kg	2/kg
La proportion de sucres dans le jus, à l'ouverture de la boîte, ne doit pas être inférieure à 50 g par litre exprimée en glucose <i>The proportion of sugars in the juice should not be less than 50g/L expressed as glucose</i>		

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological informations
Tests de stabilité selon la norme AFNOR V08-408 / Stability test according to the AFNOR V08-408's method <i>Incubation : 1 can 37°C during 7 days - 1 reference testing can</i>