POIS CHICHES De France HVE

Certifié Niveau 3 de la Certification Environnementale

Présentation

Définition	Graines de couleur beige. Ils sont plus ou moins bosselés et ont une forme particulière de tête de bélier. Le calibre est le nombre de pois chiches dans une once américaine (28,3495g): - Pois chiches 29-30 (8-9 mm) 70-80 grains / once
Origine	France
Dénomination légale	Pois chiches
Process	Nettoyage, calibrage
Conservation	36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristi - ques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		10% / 14%max	NF V03707
Matières minérales étrangères		0,05% / 0,5%max	
Matières végétales étrangères		0,05% / 0,25%max	
Graines	Impropres	0,5% / 2%max	
	Brisures	2%max	

Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.

Contaminants

Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur
OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
Allergènes	Allergènes majeurs intentionnels : Absence *Peut contenir des traces de soja* (Règlement INCO n°1169/2011)
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

41, rue du Petit Bruxelles – B.P. 79 - 59302 VALENCIENNES Cedex -
Tél. 03 27 20 09 09 – Fax 03 27 47 00 98
RCS Valenciennes B 568 801 260
GROUPE AVRIL
SAS au capital de 2141000 €

POIS CHICHES DE France HVE

Certifié Niveau 3 de la Certification Environnementale

Valeurs nutritionnelles

Energie	339 kcal/ 1425 kJ	**Fibres**	17,4 g
Matières grasses	6g	**Protéines**	19,3 g
Dont AG saturés	0,6g	**Sel**	0,06g
Glucides	43,3g		
Dont sucres	2,7g		

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec) d'après USDA

Applications

Mode de cuisson : tremper 60g de pois par personne dans de l'eau froide pendant 12 h. Puis faire cuire dans une casserole avec 5 fois leur volume d'eau pendant 50 min à 1h15 environ.

Aspect après cuisson :
- Couleur : brun clair
- Texture : ferme



Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Vivien Paille ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Vivien Paille. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Vivien Paille.

41, rue du Petit Bruxelles – B.P. 79 - 59302 VALENCIENNES Cedex -
Tél. 03 27 20 09 09 – Fax 03 27 47 00 98
RCS Valenciennes B 568 801 260
GROUPE AVRIL
SAS au capital de 2141000 €

CHICK PEAS FROM France HVE

Certified Level 3 Environmental Certification

Presentation

Definition	Cream grains. They are bumped and have a typical shape of ram's head. The grade is the number of chick peas per ounce (28,3495g): - Chick peas B90 (7 mm) 90-110 grains / once - Chick peas 28 80-90 grains / once - Chick peas 29-30 (8-9 mm) 70-80 grains / once - Chick peas 48-50 (10-11mm) 45-50 grains / once
Origin	France
Legal naming	Chick peas
Process	Cleaning, grading
Storage	36 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		10% / 14%max	NF V03707
Inorganic matter		0,05% / 0,5%max	
Organic matter		0,05% / 0,25%max	
Grains	Unfit	0,5% / 2%max	
	Broken	2%max	

Microbiology

There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.

Contamination

Pesticides	According to legislation in place
Heavy metals	According to legislation in place
Mycotoxins	According to legislation in place
GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
Allergens	Main intentional allergens : absence *May contain traces of soya*, by law INCO n°1169/2011
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

41, rue du Petit Bruxelles – B.P. 79 - 59302 VALENCIENNES Cedex -
Tél. 03 27 20 09 09 – Fax 03 27 47 00 98
RCS Valenciennes B 568 801 260
GROUPE AVRIL
SAS au capital de 2141000 €

CHICK PEAS FROM France HVE

Certified Level 3 Environmental Certification

Nutritional values

Energy	339 kcal/ 1425 kJ	**Fibers**	17,4 g
Fat	6g	**Proteins**	19,3 g
Of which saturated	0,6g	**Salt**	0,06g
Carbohydrates	43,3g		
Of which sugars	2,7g		

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product) by USDA

Application

Cooking methods : Soak 60g of peas per person during 12h. Put the peas in a pan with cold water and bring to boil. Cook covered for about 50 min to 1h15.

Product appearance as cooked:
- Colour : pale brown
- Texture : firm



Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Vivien Paille. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Vivien Paille.