

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Version 2 202201
		 

## POIS CASSÉS

Description du produit :	Graines de POIS CASSÉ ( <i>Pisum sativum</i> ) issus de l'agriculture biologique	
Poids	Big-Bag de 800kg à 1t, ou Sac de 25 Kg ou 5 Kg	
Certification :	Produit issu de l'Agriculture Biologique conformément au RUE 2018/848 Certifié par Certipaq Bio – FR-BIO-09	
Ingrédients :	Graines de pois verts produites en agriculture biologique et cassées en deux	
Origine :	France (production et préparation)	
Valeurs nutritionnelles	Energie	344Kcal/100g ou 1 451 kJ / 100 g
	Lipides	1,44 g /100 g
	dont acides gras saturés	0,23 g / 100 g
	Glucides	52 g/100 g
	dont sucres	2,75 g / 100 g
	Protéines	22,8 g / 100 g
	Fibres	15,8 g /100 g
	Sel	0,051 / 100 g
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : vert, avec quelques grains clairs voire jaunes Odeur et goût caractéristiques Consistance : solide Aspect : demi sphères de diamètre de 3 à 4 mm environ	
Caractéristiques physico-chimiques :	Pureté : >99% Humidité : < 14,5 %	
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale < 1 000 000 UFC / g Bacillus cereus < 100 UFC / g Coliformes : < 50 000 UFC / g E. coli : <100 UFC / g * Enterobactéries : < 15 000 UFC /g Moisissures et levures : <50 000 UFC/g Salmonelle : absence/25 g * Listeria : absence/25g • : conformément au R UE 2073/2005 et recommandations ANMF du 22/12/2008	
DDM :	24 mois à date de conditionnement	
Conditionnement :	Big Bags ou Sac papier multicouches	
Conservation :	Dans un endroit frais (<15°C) et sec (humidité <65%) et à l'abri de la lumière.	
Utilisation :	A consommer cuit chaud ou froid. Le temps de cuisson sera réduit après un pré-trempage de 2 à 3 heures. Il est également recommandé de faire blanchir pour conserver la belle couleur verte puis de démarrer la cuisson proprement dite à l'eau froide ( environ 30 mn)	
Garanties sans OGM :	selon le règlement UE 2018/848	
Garanties sans ionisation :	selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Version 2 202201
		 

Garanties sans substances Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques (CMR) :	Pour la reproduction de catégorie 1, 2, 3 conformément à la directive européenne 76/768/CEE et à ses amendements, et faisant référence à l'annexe I de la directive 67/548/CEE relative à l'étiquetage des substances dangereuses.
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines) sont conformes au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour. Les LMR de produits phytosanitaires respectent les recommandations CE 396 et leurs modifications.

<b>Allergènes</b>	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports : OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

*Ces renseignements sont basés sur l'état de nos connaissances relative au produit concerné à la date indiquée. Ils ne le sont qu'à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et sécurité.*

Cas du gluten : notre site ne gère pas des cultures riches en gluten telles que blé, triticale ou autres céréales à paille. Cependant des traces sont possibles via certains matériels de récolte. Les lots exempts de toute trace de gluten sont gérés à part et font l'objet d'une analyse en recherche de trace de gluten pour en confirmer l'absence.