

FICHE TECHNIQUE

Référence : SQ/PP/600

Version : R

Date : 16/08/2018



Page : 1/2

GRUPE D'AUCY/CGC

Service Qualité D2L
.56 500 LOCMINE

**PETITS POIS EXTRA FINS,
PETITS POIS TRÈS FINS,
PETITS POIS FINS**

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Petits pois extra fins, Petits pois très fins, Petits pois fins							
Format	1/4	1/2	4/4	3/1	5/1	37 cl	42.5 cl	72 cl
Contenance	212ml	425ml	850ml	2650ml	4250ml	370ml	425 ml	720ml
Poids Net Total	200 g	400 g	800 g	2495 g	4000 g	330 g	400 g	660 g
Poids Net Égoutté	140 g	280 g	560 g	1745 g	2805 g	230 g	280 g	445 g
Liste des Ingrédients	Petits pois, eau, sel, sucre.							
Campagne de Production	Fin Juin à début Août							
Code Emballeur	56251E							

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°87 – Conserves de petits pois

Dénomination	Diamètre des perforations
Petits pois extra fins	7,5 mm
Petits pois très fins	8,2 mm
Petits pois fins	8,75 mm

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,7 – 6,7 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes :

Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.

OGM :

Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

Ionisation :

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Pesticides, métaux lourds :

Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	Liquide de couverture à peine trouble pour les catégories « Extra fins » et « Très fins », légèrement trouble pour la catégorie « Fins », absence de graines défectueuses et de matières étrangères. La présence dans la boîte d'un faible sédiment est tolérée quelque soit la catégorie.
Couleur	Raisonnement uniforme, normale et caractéristique des variétés utilisées.
Odeur/Saveur	Franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère
Texture	Bonne tenue.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	Pour les boîtes : à consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds Pour les bocaux : à consommer de préférence avant la date figurant sur la capsule
Durée de vie du produit	DDM : 4 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients. Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours. ▪ A 37°C pendant 7 jours. ▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).

FICHE TECHNIQUE

Référence : SQ/PP/600

Version : R

Date : 16/08/2018

GRUPE D'AUCY/CGC

Service Qualité D2L
.56 500 LOCMINE

**PETITS POIS EXTRA FINS,
PETITS POIS TRÈS FINS,
PETITS POIS FINS**



Page : 2/2

Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés.

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	337	4%	Glucides (g)	10	4%
Energie (kcal)	80		Dont sucres (g)	1,7	2%
Matières grasses (g)	0,8	1%	Fibres alimentaires (g)	5,7	
Dont acides gras saturés (g)	0,1	1%	Protéines (g)	5,4	11%
			Sel (g)	0,50	8%

*pour 100 g de produit égoutté

**Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ **Après ouverture** : « A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 2 jours. »

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.