



Service Qualité D2L  
56 550 LOCMINE

Référence : SQ/PP/600 - Version : K  
Date : 02/05/13

## FICHE TECHNIQUE

### PETITS POIS TRÈS FINS



Page : 1/2

D'aucy est engagé dans une agriculture positive et une démarche de développement durable.  
Pour en savoir plus, télécharger notre plaquette « la culture positive » sur [www.daucyfoodservices.com](http://www.daucyfoodservices.com)

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	<b>Petits pois très fins</b>
Code produit	124
<b>Format</b>	<b>5/1</b>
Contenance	4250 ml
Poids Net Total	4000 g
Poids Net Égoutté	2805 g
Liste des Ingrédients	Petits pois, eau, sel, sucre.
Campagne de Production	Fin Juin à début Août
<b>Origine matière première</b>	<b>France</b>



NOMBRE DE PARTS	
Adultes	18 parts
Enfants	31 parts

#### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

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

**Petits pois** : Petits pois verts très fins : diamètre des perforations : 8,2 mm.

**Ce produit convient aux végétariens** : Ne contient aucun ingrédient d'origine animale

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,7 – 6,7
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
<b>Aspect</b>	Liquide de couverture à peine trouble, absence de graines défectueuses et de matières étrangères.
<b>Couleur</b>	Uniforme, normale et caractéristique des variétés utilisées.
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère
<b>Texture</b>	Bonne tenue.

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DLUO</b>	<b>A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds</b>
<b>Durée de vie du produit</b>	<b>DLUO : 4 ans</b>
<b>Critères Microbiologiques</b>	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Température ambiante pendant 7 jours</li> <li>▪ A 37°C pendant 7 jours</li> <li>▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).</li> </ul> <p>Absence de bombage et de variation de pH &lt; 0,5 unités entre les 3 boîtes incubées</p>



## FICHE TECHNIQUE



Page : 2/2

Service Qualité D2L  
56 550 LOCMINE

### PETITS POIS TRÈS FINS

Référence : SQ/PP/600 - Version : K  
Date : 02/05/13

#### VALEURS NUTRITIONNELLES :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	395	5%	Glucides (g)	14	5%
Energie (kcal)	94		Dont sucres (g)	1,7	2%
Matières grasses (g)	0,6	1%	Fibres alimentaires (g)	4,5	18%
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	5,8	12%
			Sel (g)	0,58	10%

\*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** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes.  
Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).  
- Autres types d'utilisation : **A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.**

#### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,40 m
Palette de 5 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
55/palette	165/palette	800 à 850 Kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 000 034 2

#### 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.

#### TRI SELECTIF :



**L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.**



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit

#### RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
120	120	100	100	150	150

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum