



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

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Petits pois très fins
Code produit	124
Format	5/1
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
Origine matière première	France



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
Aspect	Liquide de couverture à peine trouble, absence de graines défectueuses et de matières étrangères.
Couleur	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 DLUO	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds
Durée de vie du produit	DLUO : 4 ans
Critères Microbiologiques	<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"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours ▪ A 37°C pendant 7 jours ▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique). <p>Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 boîtes incubées</p>



FICHE TECHNIQUE



Page : 2/2

Service Qualité D2L
56 550 LOCMINE

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

PETITS POIS TRÈS FINS

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