



Service Qualité  
Eureden / d'aucy France  
56 500 LOCMINE  
Référence : SQ/LA/LS/6044  
Version : 2  
Date : 10/09/2026

## FICHE TECHNIQUE

### POIS CHICHES BIO POCHE



Page : 1/3

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

| Dénomination Réglementaire |                           | Pois chiches<br>issus de l'agriculture biologique                                                                                                                     |    |
|----------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Code produit JDE           |                           | 2014809                                                                                                                                                               |    |
| Format                     |                           | Poche                                                                                                                                                                 |    |
| Poids Net Total            |                           | 2.5 kg                                                                                                                                                                |    |
| Liste des Ingrédients      |                           | Pois chiches <sup>1</sup> , eau.<br>Peut contenir des traces de céréales contenant du <u>gluten</u> et de <u>soja</u><br>*ingrédient issu de l'agriculture biologique |    |
| Campagne de Production     |                           | Toute l'année                                                                                                                                                         |    |
| Origine                    | Légumineuse               | France                                                                                                                                                                |    |
|                            | Fabrication / département | France                                                                                                                                                                | 45 |



| NOMBRE DE PORTIONS |  |                    |                    |
|--------------------|--|--------------------|--------------------|
| Adultes            |  | A froid : 25 parts | A chaud : 12 parts |
| Enfants            |  | A froid : 35 parts | A chaud : 16 parts |



#### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA \_ décision n°92 – Conserves de légumineuses sèches et demi-sèches réhydratées trempées.

**Pois chiches trempés** : Conserves préparées à partir de graines sèches de *Cicer arietinum* L., réhydratées par trempage.

**Ce produit convient aux végétariens**

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

|    |                               |
|----|-------------------------------|
| pH | 5,3 - 6,7 (à titre indicatif) |
|----|-------------------------------|

**Allergènes :**

**OGM :**

**Ionisation :**

**Pesticides, métaux lourds :**

Peut contenir des traces de céréales contenant du gluten et de soja

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

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

#### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

| Paramètres   | Exigences                                                                                                                                                                      |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aspect       | Présence possible d'un jus résiduel d'aspect visqueux et pouvant être trouble, la présence d'un sédiment est tolérée, absence de graines parasitées et de matières étrangères. |
| Couleur      | Caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité.                                                                                                     |
| Odeur/Saveur | Franche et normale, absence de toute odeur et/ou saveur étrangère.                                                                                                             |
| Texture      | Bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie.                                                                                             |

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Référence DDM             | A consommer de préférence avant la date indiquée sur la poche                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Durée de vie du produit   | DDM : 12 mois                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Critères Microbiologiques | Contrôle de stabilité sur 3 récipients.<br>Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997. <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> Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés. |

## FICHE TECHNIQUE

### POIS CHICHES BIO POCHE



Page : 2/3

### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

|                              | Pour 100 g* | AR** |                         | Pour 100 g* | AR** |
|------------------------------|-------------|------|-------------------------|-------------|------|
| Energie (kJ)                 | 619         | 7%   | Glucides (g)            | 18          | 7%   |
| Energie (kcal)               | 147         |      | Dont sucres (g)         | 0,3         | 0%   |
| Matières grasses (g)         | 3,0         | 4%   | Fibres alimentaires (g) | 8,2         |      |
| Dont acides gras saturés (g) | 0,5         | 3%   | Protéines (g)           | 8,3         | 17%  |
|                              |             |      | Sel (g)                 | 0,03        | 1%   |

\*pour 100 g de produit

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

Les apports de référence 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 à consommer dans les 3 jours.

### MODE DE PREPARATION :

**à froid ou à chaud** : rincer avant utilisation

**à chaud** : 35 à 40 minutes four mixte 125°C à four chaud



### PALETTISATION :

| Dimension de la palette              |                         |                            |
|--------------------------------------|-------------------------|----------------------------|
| <b>L</b> : 1200 mm                   | <b>Profond</b> : 800 mm | <b>H</b> : 1580 mm         |
| Palette de 11 couches de 4 lots de 6 |                         |                            |
| <b>Nombre de fardeaux</b>            | <b>Nombre de poches</b> | <b>Poids de la palette</b> |
| 44 /palette                          | 264 / palette           | 710 à 760 Kg               |
| <b>GENCOD PRODUIT</b>                |                         | 3017800522097              |

### 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 SÉLECTIF** : L' emballage convient au tri sélectif.



### RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE MÉTROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Féculents cuits (Légumes secs)

| 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 |
| 0                           | 120                        | 120                   | 170                    | 200 à 250                                            | 180 à 200                      |



**Service Qualité**  
**Eureden / d'aucy France**  
**.56 500 LOCMINE**  
Référence : SQ/LA/LS/6044  
Version : 2  
Date : 10/09/2026

## FICHE TECHNIQUE

### POIS CHICHES BIO POCHE



Page : 3/3

**Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)**

10 sur 20 au minimum

### ETIQUETAGE :

Mentions obligatoires à faire apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- A Logo européen (avec des dimensions et une couleur définie par la réglementation)
- B FR-BIO-01 (référence à l'organisme certificateur - dans notre cas ECOCERT)
- C Agriculture France

Les informations obligatoires (A, B et C) doivent être dans le même champ visuel

Mentions facultatives qui peuvent apparaître sur les étiquettes des produits BIO :

- Certifié par Ecocert France
- Logo AB Agriculture Biologique (ne doit pas être plus grand que le logo européen)