



## Présentation

|                     |                                                                                                                                                                                                                 |                    |                 |                   |                        |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|-------------------|------------------------|
| Définition          | Pois verts qui ont été décortiqués et dont les cotylédons se sont séparés. Leur couleur est vert clair (un peu jaune parfois). Leur diamètre est de l'ordre de 5/6mm. Produit issu de l'agriculture biologique. |                    |                 |                   |                        |
| Origine             | Produit semé, cultivé, récolté, transformé et conditionné en France.                                                                                                                                            |                    |                 |                   |                        |
| Dénomination légale | Pois cassés biologiques                                                                                                                                                                                         |                    |                 |                   |                        |
| Process             | Décortilage, triage, nettoyage                                                                                                                                                                                  |                    |                 |                   |                        |
| Conservation        | 36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité                                                                                                                                                                 |                    |                 |                   |                        |
| Conditionnement     | Sac de 5Kg Code Article : 31126 / EAN : 303982017221 2                                                                                                                                                          |                    | SSP             |                   |                        |
| Palettisation 5 Kg  | 500g*6 Code Article : 31331 / EAN : 303982017125 3                                                                                                                                                              |                    |                 |                   |                        |
|                     | Palettisation : 80 X 120 cm                                                                                                                                                                                     |                    |                 |                   |                        |
|                     | UVC Par couche                                                                                                                                                                                                  | couche par palette | UVC par palette | Poids Net palette | Hauteur totale palette |
|                     | 10                                                                                                                                                                                                              | 14                 | 140             | 700 kg            | 126 cm                 |
| Palettisation 500g  | Palettisation : 80 X 120 cm                                                                                                                                                                                     |                    |                 |                   |                        |
|                     | UVC Par couche                                                                                                                                                                                                  | couche par palette | UVC par palette | Poids net palette | Hauteur totale palette |
|                     | 21                                                                                                                                                                                                              | 8                  | 168             | 504 kg            | 160 cm                 |

DUN 14 : 3 303982 0172213

DUN 14 : 3 303982 017125 4

DUN 14 : 3 303982 0172213

DUN 14 : 3 303982 017125 4

## Caractéristiques physico-chimiques

| Critères d'analyses           |                | Moyenne/Tolérance | Méthodes  |
|-------------------------------|----------------|-------------------|-----------|
| Humidité                      |                | 14%max            | NF V03707 |
| Matières minérales étrangères |                | 0,25% max         |           |
| Matières végétales étrangères |                | 0,25% max         |           |
| Graines                       | Impropres      | 2% max            |           |
|                               | Brisées (<4mm) | 3%max             |           |

## Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.

## Contaminants

|                      |                                                                                                                                 |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pesticides</b>    | Conforme à la réglementation en vigueur                                                                                         |
| <b>Métaux lourds</b> | Conforme à la réglementation en vigueur                                                                                         |
| <b>Mycotoxines</b>   | Conforme à la réglementation en vigueur                                                                                         |
| <b>OGM</b>           | Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE n°1829/2003 et 1830/2003 et leurs modifications                                  |
| <b>Allergènes</b>    | Allergènes majeurs intentionnels : Absence<br>Peut contenir des traces de gluten, moutarde et soja (Règlement INCO n°1169/2011) |
| <b>Ionisation</b>    | Absence de traitement ionisant sur la matière livrée                                                                            |



## Valeurs nutritionnelles

|                         |                   |                  |       |
|-------------------------|-------------------|------------------|-------|
| <b>Energie</b>          | 326 kcal/ 1377 kJ | <b>Fibres</b>    | 13,2g |
| <b>Matières grasses</b> | 2,1g              | <b>Protéines</b> | 22,6g |
| <b>Dont AG saturés</b>  | 0,3g              | <b>Sel</b>       | 0,04g |
| <b>Glucides</b>         | 47,6g             |                  |       |
| <b>Dont sucres</b>      | 5,3g              |                  |       |

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec)

## Applications

**Mode de cuisson :** Tremper 60g de pois cassés par personne dans une casserole avec de l'eau froide et laisser bouillir. Ecumer puis cuire à couvert pendant 30 min maximum (à compter du début de l'ébullition).

**Aspect après cuisson :**

- Couleur : verte
- Texture : farineuse



## Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Vivien Paille ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Vivien Paille. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Vivien Paille.



## Presentation

|                  |                                                                                                                                                               |                   |                  |                   |                     |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|-------------------|---------------------|
| Definition       | Green peas which have been husked. Their cotyledons are separated and are light green with yellow. Their diameter is about 5/6mm. Product on organic farming. |                   |                  |                   |                     |
| Origin           | Sown, grown, harvested, processed and packed in France.                                                                                                       |                   |                  |                   |                     |
| Legal naming     | Organic split peas                                                                                                                                            |                   |                  |                   |                     |
| Process          | Shelling, sorting, cleaning                                                                                                                                   |                   |                  |                   |                     |
| Storage          | 36 months in a cool and dry place                                                                                                                             |                   |                  |                   |                     |
| Packaging        | 5 Kg Bag Item Code : 31126 / EAN : 303982017221 2<br>500g Bag Item Code : 31331 / EAN : 303982017125 3                                                        |                   |                  |                   |                     |
| Palettizing 5 Kg | Palettizing : 80 X 120 cm                                                                                                                                     |                   |                  |                   |                     |
|                  | Units per layer                                                                                                                                               | Layers per pallet | Units per pallet | Net weight pallet | Total pallet height |
|                  | 10                                                                                                                                                            | 14                | 140              | 700 kg            | 126 cm              |
| Palettizing 500g | Palettizing : 80 X 120 cm                                                                                                                                     |                   |                  |                   |                     |
|                  | Units per layer                                                                                                                                               | Layers per pallet | Units per pallet | Net weight pallet | Total pallet height |
|                  | 21                                                                                                                                                            | 8                 | 168              | 504 kg            | 160 cm              |

DUN 14 : 3 303982 017221 3

DUN 14 : 3 303982 017125 4

## Physico-chemical characteristics

| Analysis         |               | Average/Allowance | Methods   |
|------------------|---------------|-------------------|-----------|
| Moisture         |               | 14%max            | NF V03707 |
| Inorganic matter |               | 0,25% max         |           |
| Organic matter   |               | 0,25% max         |           |
| Grains           | Unfit         | 2% max            |           |
|                  | Broken (<4mm) | 3%max             |           |

## Microbiology

There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.

## Contamination

|                     |                                                                                                                                                  |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pesticides</b>   | According to legislation in place                                                                                                                |
| <b>Heavy metals</b> | According to legislation in place                                                                                                                |
| <b>Mycotoxins</b>   | According to legislation in place                                                                                                                |
| <b>GMO</b>          | Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829/2003 and n°1830/2003 and their modifications<br>Main intentional allergens : absence |
| <b>Allergens</b>    | May contain traces of gluten, mustard and soya by law INCO n°1169/2011                                                                           |
| <b>Ionization</b>   | Absence of ionizing treatment on the delivered material                                                                                          |



## Nutritional values

|                           |                   |                 |       |
|---------------------------|-------------------|-----------------|-------|
| <b>Energy</b>             | 326 kcal/ 1377 kJ | <b>Fibers</b>   | 13,2g |
| <b>Fat</b>                | 2,1g              | <b>Proteins</b> | 22,6g |
| <b>Of which saturated</b> | 0,3g              | <b>Salt</b>     | 0,04g |
| <b>Carbohydrates</b>      | 47,6g             |                 |       |
| <b>Of which sugars</b>    | 5,3g              |                 |       |

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product)

## Application

**Cooking method** : Wash 60g of peas per person. Put the peas in a pan with cold water and bring to boil. Cook covered for about 30 minutes.

### Product appearance as cooked :

- Colour : green
- Texture : farinaceous



## Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Vivien Paille. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Vivien Paille.