

Présentation

Définition Pois jaunes qui ont été décortiqués et dont les cotylédons se sont séparés. Leur couleur jaune. Leur diamètre est de l'ordre de 5/6mm

Origine France, Canada

Dénomination

légale Pois cassés

Process Décorticage, triage, nettoyage

Conservation 36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Conditionnement Sac de 5Kg Code Article : 31135 / EAN : 303982050322 1

Palettisation

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

DUN 14 : NA

Caractéristi - ques physico- chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		12,5% / 14%max	NF V03707
Matières minérales étrangères		0,03% / 0,25% max	BIPEA 96/07/02
Matières végétales étrangères		0,05% / 0,25% max	BIPEA 96/07/02
Graines	Impropres	0,2%/ 2% max	BIPEA 96/07/02
	Brisées(<4mm)	0,4% / 3%max	BIPEA 96/07/02
	Non décortiquées	0,2% / 0,3%max	BIPEA 96/07/02
	Autre couleur / tâchés	1% max	BIPEA 96/07/02

Microbiologie

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

Contaminants

Pesticides Conforme à la réglementation en vigueur

Métaux lourds Conforme à la réglementation en vigueur

Mycotoxines Conforme à la réglementation en vigueur

OGM Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.

Allergènes Exempt d'allergènes (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)

Ionisation Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

Valeurs nutritionnelles

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

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

Applications

Mode de cuisson : Avant cuisson, placer les pois dans de l'eau froide toute une nuit. Les rincer, dans une poêle de taille moyenne, et couvrir d'eau froide. Porter à ébullition pendant 10 minutes, réduire la température et cuire à feu doux pendant 20-30 minutes jusqu'à ce que les pois soient tendres.

Aspect après cuisson :

- Couleur : jaune
- 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 Yellow peas which have been husked. Their cotyledons are separated. Their diameter is about 5/6mm

Origin France, Canada

Legal naming Yellow split peas

Process Shelling, sorting, cleaning

Storage 36 months in a cool and dry place

Packaging 5 Kg Bag Item Code : 31135 / EAN : 303982050322 1

Palettizing

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

DUN 14 : NA

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		12,5% / 14%max	NF V03707
Inorganic matter		0,03% / 0,25% max	BIPEA 96/07/02
Organic matter		0,05% / 0,25% max	BIPEA 96/07/02
Grains	Unfit	0,2% / 2% max	BIPEA 96/07/02
	Broken(<4mm)	0,4% / 3%max	BIPEA 96/07/02
	Not husked	0,2% / 0,3%max	BIPEA 96/07/02
	Other color/spotted	1% max	BIPEA 96/07/02

Microbiology

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

Contamination

Pesticides According to legislation in place

Heavy metals According to legislation in place

Mycotoxins According to legislation in place

GMO

Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.

Allergens Allergen free (By law CE n° 2000/13 and 2003/89)

Ionization Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Nutritional values

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

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

Application

Cooking methods : soak overnight in cold water. Rinse peas thoroughly and place in a large pan with fresh cold water. Bring to the boil and boil rapidly for 10 minutes uncovered. Reduce the heat, cover and simmer for 20-30 minutes until tender.

Product appearance as cooked:

- Colour : yellow
- 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.