

FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-7 Diffusion : non contrôlée
Dénomination :	pois chiche boîte 4/4 - CODE 000405 (2PO020)	Version : d-INCO 08/10/2014
Origine :	Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Mise à jour : 1 sur 2 Page :

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	conserves de pois chiches obtenues à partir de graines sèches de <i>Cicer arietinum L.</i> (humidité < 14%), saines et dépourvues de matières étrangères et d'insectes. Les pois sont soumis à divers processus d'hydratation à l'eau, lavés, blanchis, refroidis et sélectionnés, puis mis en boîte en y ajoutant le jus de couverture. Produit stérilisé.		
Dénomination légale	pois chiches		
Nomenclature douanière	20 05 99 80		
Décision CTCPA	Décision n°92 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de légumineuses sèches trempées		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 03518 7 GTIN colis : 1 35 74980 03518 4 GTIN palette : 5 35 74980 03518 2		
Composition et origines	pois chiche <i>Cicer arietinum L.</i>	Argentine, Espagne et Canada	66,25%
	eau	Espagne	33,22%
	sel	Espagne	0,5%
	antioxygène : EDTA E385	Espagne	0,026%
Contenance	850 mL		
DLUO	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DLUO après ouverture	3 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Pois chiches secs trempés, eau, sel, antioxygène : EDTA E385.		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité
Saveur	franche et normale ; absence de toute saveur étrangère
Odeur	franche et normale ; absence de toute odeur étrangère
Aspect	bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	800		
Poids Net Egoutté (g)	530		
Calibre – Métrologie	uniformité de calibre = 1,5 ; calibre < 15 mm		
pH	5,5		6,5

DEFAUTS

Matières étrangères	absence
Matières étrangères végétales	< 0,5% PNE
Défauts produit	graines de couleur différente < 10% graines défectueuses (graines tâchées (>2mm, brunes, germées) < 5% PNE graines parasites : absence
Autres défauts	cumul défauts < 5% PNE

CONTAMINANTS

Ionisation	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
OGM	<i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)
Allergènes présents	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07)

FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-7 Diffusion : non contrôlée
Dénomination :	pois chiche boîte 4/4 - CODE 000405 (2PO020)	Version : d-INCO 08/10/2014
Origine :	Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Mise à jour : 2 sur 2 Page :
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives	

Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives
----------------------	---

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	Stable après incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402		
Flore	flore mésophile aérobie et anaérobie : absence / g flore aérobie thermophile : absence / g flore anaérobie thermophile : absence / g		
Levures	absence / g	Moisissures	absence / g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine valeurs nutritionnelles	bibliographie USDA sur produit égoutté		
Protéines (en g)	5,0	Fibres (en g)	4,40
Glucides (en g)	22,6	Sel (en g)	0,75
Dont sucres (en g)	4,8	Energie en kJ	497,0
Matières grasses (en g)	1,1	Energie en kcal	119,0
Dont acide gras saturés (en g)	0,12		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc, vernis intérieur porcelaine	0,800	0,530	0,900	98	98	119

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "E GAR hh:mm jj mm aaaa TA" E : année de production (E = 2011 - CTCPA) ; GAR : code produit (pois chiche) ; hh:mm : heure du marquage ; jj mm aaaa : DLUO ; TA : code usine
Mode d'identification de la DLUO sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds." Jet d'encre sur la boîte : "jjmmaaaa" [fin de jour]
Mode d'identification d'un lot sur le colis	absence
Mode d'identification de la DLUO sur le colis	absence

Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.