| | FICHE TECHNIQUE | Document : FT1ffl-7<br>Diffusion : **non contrôlée** |
|---|---|---|
| | *Dénomination* : **pois chiche**<br>**boîte 5/1 - CODE 000407 (2PO022)**<br>*Origine* : **Espagne**<br>*(lieu de dernière transformation)*<br>*Marque* : **JYRELA** | Version : g-INCO<br>Mise à jour : 08/10/2014<br>Page : 1 sur 2 |

## DESCRIPTION DU PRODUIT

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Définition** | conserves de pois chiches obtenues à partir de graines sèches de *Cicer arietinum L.* (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 03516 3<br>GTIN colis : 1 35 74980 03516 0<br>GTIN palette : 5 35 74980 03516 8 | | |
| **Composition et origines** | pois chiche *Cicer arietinum L.* | Argentine, Espagne et Canada | 63,20% |
| | eau | Espagne | 36,27% |
| | sel | Espagne | 0,5% |
| | antioxygène : EDTA E385 | Espagne | 0,026% |
| **Contenance** | 4250 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** | ***Selon le règlement 1169/2011 UE*** : 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

| | ***Minimum*** | ***Moyenne*** | ***Maximum*** |
|---|---|---|---|
| **Poids Net (g)** | 4000 | 4200 | |
| **Poids Net Egoutté (g)** | 2655 | | |
| **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%<br>graines défectueuses (graines tâchées (>2mm, brunes, germées) < 5% PNE<br>graines parasites : absence |
| **Autres défauts** | cumul défauts < 5% PNE |

## CONTAMINANTS

| | |
|---|---|
| **Ionisation** | ***Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés*** – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) |
| **OGM** | ***Non soumis à l'étiquetage sur les OGM*** – 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** | ***Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes*** - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07) |

| | |
|---|---|
| **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 règlementation 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<br>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 /<br>g flore aérobie thermophile : absence / g flore<br>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** | **l** | **H** |
| **UVC** | boîte fer blanc, vernis intérieur porcelaine | 4,000 | 2,655 | 4,400 | 153 | 153 | 245 |
| **Colis** | barquette carton + thermorétractable | 12,00 | 7,97 | 14,00 | 470 | 160 | 245 |
| **Palette** | bois | 660 | 438 | 770 | 1200 | 800 | 1380 |

## 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"<br>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.*