

	Petits Pois étuvés appertisés (CPL101 / CPL103 / CPL201 / CPL203)		SAPP.TFS.00606 Révision : 003
	Conserve	Créé le : 17/03/2011	Modifié le : 26/05/2014

IDENTIFICATION PRODUIT

JDE PFC+	DENOMINATION COMMERCIALE	DENOMINATION LEGALE
CPL101 8529☒/6582 / 34592 / 45419/ 6580 / 6581	Petits pois extra-fins à l'étuvée	Petits pois extra-fins à l'étuvée appertisés
CPL103 22004		
CPL201 15563	Petits pois très-fins à l'étuvée	Petits pois très-fins à l'étuvée appertisés
CPL203 6564		

Référence au format sachet fraîcheur

Origine transformation : France

Code Sanitaire : Sans objet

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Les conserves de petits pois sont préparées à partir de graines incomplètement mûres et fraîches de *Pisum sativum L.*

Ingrédients : Petits pois, eau, sucre, sel, arôme naturel

DLUO	Boîtes : Année de fabrication + 4 ans	T°C de stockage : T°C ambiante
	Sachets ; Année de fabrication + 3 ans	Condition de stockage : ambiance sèche

ALLERGENES			
P = Présence	T = Présence fortuite		A = Absence
Arachide	A	Lupin	A
Blé + Gluten	A	Mollusque	A
Céleri	A	Moutarde	A
Crustacés et Coquillages	A	Œuf	A
Fruits à coques	A	Poisson	A
Graines de sésame	A	Soja	A
Lait	A	Sulfites (> 10ppm)	A

Référence réglementaire : Règlement Européen 1169/2011/CE

Garantie OGM : Est exempt de toute Matière Première OGM et de tout dérivé de Matières Premières OGM

Garantie Ionisation : N'a pas subi de traitements ionisants à aucun stade de sa fabrication et ne comprend aucune matière première ayant subi de traitements ionisants au cours de sa fabrication

	Petits Pois étuvés appertisés (CPL101 / CPL103 / CPL201 / CPL203)		SAPP.TFS.00606 Révision : 003
	Conserve	Créé le : 17/03/2011	Modifié le : 26/05/2014

CONDITIONNEMENT

FORMAT	BOITES			SACHETS
	3/1	5/1	4/4	5S
PNT (g)	2500	4000	800	4350
PNE (g)	1745	2805	560	2805
Capacité (ml)	2650	4250	850	/

Matériaux d'emballage :

Boîtes : Fer, vernis de protection : à usage alimentaire

Sachets : Polyester/Aluminium/polyamide orienté/polypropylène (en contact avec le légume)

Conditions d'utilisation et de manutention :

Boîtes : Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abimées au niveau du serti

Sachets : Voir les recommandations au dos du sachet.

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

En moyenne pour 100g de produit égoutté		Sachets	Boîtes			
		CPL101	CPL101	CPL103	CPL201	CPL203
Energie	kJ	349	381	337	420	405
	kcal	83	91	80	100	96
Matières grasses (g)		0.9	0.9	0.7	0.4	0.5
dont acides gras saturés (g)		0.2	0.2	0.2	0.1	0.1
Glucides (g)		9.9	11.9	10.3	16.4	14.9
dont sucres (g)		5.5	4.1	4.5	3.4	4.1
Fibres alimentaires (g)		6.3	6.3	6.6	5.0	5.0
Protéines (g)		5.7	5.6	4.9	5.1	5.5
Sel (g)		0.70	0.68	0.53	0.70	0.68
Vitamine B9 (µg)		-	-	39.7 (20% des AQR*)	-	31.3 (16% des AQR*)

* AQR : Apports Quotidiens de Référence

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : couleur homogène, produit fluide, grains entiers.

Texture : tendre à assez ferme.

Saveur : caractéristique.

Calibre :

Dénomination	Diamètre des perforations circulaires au travers desquelles les graines crues doivent passer
Petits pois extra-fins	7.5 mm
Petits pois très-fins	8.2 mm

	Petits Pois étuvés appertisés (CPL101 / CPL103 / CPL201 / CPL203)		SAPP.TFS.00606 Révision : 003
	Conserve	Créé le : 17/03/2011	Modifié le : 26/05/2014

pH après stérilisation : 5.5 à 6.4

Définitions/Tolérances des critères défauts :

Selon les décisions du CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) fixant les spécifications applicables à divers fruits et légumes appertisés, les défauts d'apparence sont définis comme suit :

CRITERES	DEFINITIONS	CALIBRE	TOLERANCES	
1 - Graines défectueuses	Graines jaunes, tachées, germées, parasitées	Extra-fins	≤ 1	% en masse rapporté à la masse totale du produit égoutté
		Très-fins	≤ 2	
2 - MVE *	Substance toxique végétale	Extra-fins	≤ 0.5	
		Très-fins	≤ 1	

* le nombre de morelles ne doit pas dépasser 2 par kg de produit égoutté

STABILITE

Tests de stabilité selon la norme AFNOR V08-408

DONNEES DE FABRICATION

Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Calibrage, Blanchiment, Emboîtement/Ensachage, Jutage, Sertissage/Soudure/Marquage, Stérilisation, Stockage (des boîtes uniquement), Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition

Voir également la Fiche Process Appertisés (F3.X.VDA.00163)

CONSERVATION

Nos produits sont à consommer dans un délai maximum de 3 jours après ouverture, à une température comprise entre 0 et +3°C à condition que le produit soit stocké dans un récipient propre et fermé et qu'il ait été manipulé dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.