



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Petits pois très-fins préparés appertisés
- Descriptif produit :** +/- 19 portions de 150 g. Poche de 2,805 kg (PNE*). Colis de 4 poches
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Poche de 4.350 kg
- Liste des ingrédients :** Petits pois, eau, sucre, sel, arôme naturel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
pois	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 80]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20054000 - Pois [Pisum sativum], préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à

l'acide acétique, non congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	58 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	390 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	300 système métrique	pH	5.6 (5.6 a 6.4)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Egoutter totalement ou partiellement le produit. Remettre à température à couvert avec une pincée de sucre. Il est possible de parfumer le produit en le mouillant avec un bouillon ou un jus de viande et en ajoutant du couronnement de légumes et des épices. Les petits pois peuvent être mixés pour réaliser un velouté. Ils peuvent être intégrés dans une terrine de légumes ou une quiche. Ils peuvent aussi être mélangés à du riz cantonais ou garnir une paëlla.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
303	72	0.9	0.1	7.8	2.3	6.1	5.2	0.55

Vitamines : Vitamine C (mg) : 9.7 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.78

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	140.8	0	32	Poche	8		
Palette	835.2	899	192	Poche	48	1200x800x1576	3083680229371
Pièce unitaire	4.35	0	1	Poche			
Colis	17.4	18.205	4	Poche		355x260x235	03083680679855
Poche	4.35	4.389	1	Poche			3083680631129

Poids net égoutté : 2.805