



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Petit pois très fins

Descriptif produit : +/- 19 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 2,805 kg (PNE). Colis de 3 boîtes.

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg

Liste des ingrédients : Petits pois, eau, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Petits pois	France
eau	France
sel	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 29, 45, 56]

N° d'agrément : FR 29.269.020 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,460

Petits pois très fins au naturel en boîte 5/1 EPISAVEURS

Article : 25061

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Légumes de France

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

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
Calibre	8.2 (mm)	pH	6 (5.6-6.5 à titre indicatif)
Plomb	0.1 mg/kg (conformité normes UE)	Cadmium	0.02 mg/kg (conformité normes UE)
Etain	200 mg/kg		

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 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter totalement ou partiellement le produit. Remettre en 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 ou en le mélangeant à du couronnement de légumes. Pour réaliser un petit pois à la française, cuire des lardons fumés avec de l'oignon émincé et une chiffonnade de laitue. Ajouter un peu de tomate concassée, les petits pois et laisser mijoter quelques minutes. 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							
324	77	0.7	0.2	10	1.6	5.8	4.8	0.58

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.86

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	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	0	165	Boîte	55		
Boîte	4	4.74	1	Boîte			3061435000277
Colis	12	14.21	3	Boîte			3061435100274
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			
Pièce	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.805