

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Petits pois très fins à l'étuvée
- 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, sucre, sel, arôme naturel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Petits pois	France
Sucre	Union Europ., Hors UE
Eau	France
Sel	Union Europ., Hors UE
Arôme naturel pois	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 29, 45, 56, 62]
- N° d'agrément :** FR 29.269.020 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460
- 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)
Plomb	0.1 mg/kg (conformité aux normes UE)	Cadmium	0.02 mg/kg (conformité aux normes UE)

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. Les produits à l'étuvée sont prévus pour être utilisés dans leur jutage. Egoutter partiellement le produit si besoin. Remettre à température à couvert. 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 légume 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							
319	76	0.8	0.2	9	4	6.4	5	0.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.25

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	772.45	165	Boîte	55	1200x800x1400	23061435004804
Boîte	4	4.53	1	Boîte			3061435000284
Colis	12	13.59	3	Boîte		470x160x250	13061435004807
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			
Pièce	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.805