



EpiSaveurs
groupe pomona

Pois cassés en sac 10 kg SABAROT

Article : 34361

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 : POIS CASSES
Descriptif produit : +/- 111 portions de 225 g
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 10.000 kg
Liste des ingrédients : 100% pois cassés verts

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pois cassés	Canada, France

Pays de transformation : France [Département(s) : 43]
Durée de vie totale du produit (jours) : 900
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Gluten
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 07131090 - Pois 'Pisum Sativum', secs, écosés, même décortiqués ou cassés (à l'excl. des pois destinés à l'ensemencement)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	460 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	800 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	440 système métrique		

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 03/05/2022 09:38

N° de version : 2.10

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Compter 90 g de produits secs par personne. Trempage inutile (même s'il réduit significativement le temps de cuisson). Laver à grande eau pour éliminer les poussières résiduelles. Cuisson : à la casserole mettre dans 5 fois leur volume d'eau froide (sans sel) et cuire pendant 1/2 heure. En autocuiseur : plonger les pois dans 3 fois leur volume d'eau pendant 15 à 20 minutes pour obtenir une texture idéale pour la réalisation d'une purée ou d'une soupe onctueuse. N'ajouter l'assaisonnement ou la garniture aromatique qu'en fin de cuisson. Rendement : Coef. : 1,9 à 2,5.

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							
1,595	378	3	0.3	60	2.2	15.5	20	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.67

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
Colis	10	10.53	1	Sachet		490x440x80	13111950001796
Sachet	10	10.53	1	Sachet			3111950001799
Couche	60	0	6	Sachet	6		
Palette	720	0	72	Sachet	72	1200x800x1500	83111950001795
Pièce	10	0	1	Sachet			