



## Pois chiche 2,5 kg Minute Bonduelle

Référence : 215 272



### Caractéristiques générales

|  |   |
|--|---|
| <b>Descriptif produit</b>                        | Surgelé IQF.Cuits. Secs trempés. Origine France. Carton de 4 sachets, soit 10 kg. |
| <b>Dénomination réglementaire :</b>              | Pois chiches secs trempés surgelés  |
| <b>Type de produit</b>                           | Surgelé - Surgelé individuellement - Non portionné                                |
| <b>Conservation</b>                              | -18° C  |
| <b>Etat</b>                                      | Cuit  |
| <b>Durée de vie</b>                              | 730 jours   |
| <b>Conditionnement</b>                           | Nombre de Sachet par Colis : 4 de 2,5 kg.   |
| <b>Code douanier</b>                             | 07102900  |
| <b>Stampille sanitaire</b>                       | FR 80.557.001 CE  |
| <b>Pays de transformation</b>                    | France  |
| <b>Origine de la matière première principale</b> | France  |

### Composition

|  |   |
|--|---|
| <b>Liste des ingrédients</b>             | Pois chiches secs trempés 100% . Peut contenir : CELERI, SOJA   |
| <b>Absence de composants spécifiques</b> | Sans porc , Sans sel ajouté , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme |
| <b>Liste des allergènes</b>              | Traces de soja , Traces de céleri   |

### Mise en oeuvre

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Mise en oeuvre</b>   | S'utilise à froid comme à chaud après une simple décongélation ou une remontée en température |
| <b>Liaison différée</b> | Oui , Utiliser rapidement après décongélation   |



## Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles pour 100 g     |     |                         |                                 |                 |                    |                            |                  |            |
|--|-----|-------------------------|---------------------------------|-----------------|--------------------|----------------------------|------------------|------------|
| Energie                                |     | Matières grasses (en g) | Dont acides gras saturés (en g) | Glucides (en g) | Dont sucres (en g) | Fibres alimentaires (en g) | Protéines (en g) | Sel (en g) |
| Kcal                                   | KJ  |                         |                                 |                 |                    |                            |                  |            |
| 139                                    | 583 | 2,2                     | 0,3                             | 14,4            | 0,4                | 13,4                       | 8,8              | 0,03       |
| Autres valeurs nutritionnelles (en mg) |     |                         |                                 |                 |                    |                            |                  |            |

|   |                       |                                 |
|---|-----------------------|---------------------------------|
| Rapport P/L                                 | 4                     | Critère GEMRCN                  |
| % de matières premières animales            |                       | Légume sec, féculent ou céréale |
| Cible principale                            | Adolescents / Adultes | Fréquence sur 20 repas          |
| Grammage recommandé / portion pour la cible | 200 à 250             | 10/20                           |

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Critères bactériologiques** Flore Totale : m =  $\leq 5.10e5$  ufc/g ; M =  $\leq 5.10e6$  ufc/g  
E. coli : m =  $\leq 10$  ufc/g ; M =  $\leq 100$  ufc/g  
Staphylocoques aureus : m =  $\leq 100$  ufc/g  
Listeria : m =  $\leq 10$  ufc/g ; M =  $\leq 10$  ufc/g

## Données logistiques

| Unité   | Poids net (kg) | Nb unités | Unité de référence | Longueur x Largeur x Hauteur *(mm) | Code EAN      |
|---------|----------------|-----------|--------------------|------------------------------------|---------------|
| kg      |                | 0,4       | Sachet             |                                    |               |
| Sachet  | 2,5            | 1         | Sachet             |                                    | 3083681118087 |
| Colis   | 10             | 4         | Sachet             | 395 x 285 x 160                    | 3083681118094 |
| Couche  |                | 32        | Sachet             |                                    |               |
| Palette | 880            | 352       | Sachet             | 1 200 x 800 x 1 910                | 3083681118100 |

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.