



Présentation

Définition	Pois verts qui ont été décortiqués et dont les cotylédons se sont séparés. Leur couleur est vert clair (un peu jaune parfois). Leur diamètre est de l'ordre de 5/6mm
Origine	France
Dénomination légale	Pois cassés
Process	Décortiquage, triage, nettoyage
Conservation	36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		12,5% / 14%max	NF V03707
Matières minérales étrangères		0,03% / 0,25% max	
Matières végétales étrangères		0,05% / 0,25% max	
Graines	Impropres	0,2%/ 2% max	
	Brisées(<4mm)	0,4% / 3%max	
	Non décortiquées	0,2% / 0,3%max	
	Jaunes	2% / 10%max	
	Vertes	97% / 90%min	

Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.

Contaminants

Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur
OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
Allergènes	Exempt d'allergènes (Règlement UE 1169/2011)
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.



Valeurs nutritionnelles

Energie	326 kcal/ 1377 kJ	Fibres	13,2g
Matières grasses	2,1g	Protéines	22,6g
Dont AG saturés	0,3g	Sel	0,04g
Glucides	47,6g		
Dont sucres	5,3g		

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec)

Applications

Mode de cuisson : tremper 60g de pois cassés par personne dans une casserole avec de l'eau froide et laisser bouillir. Ecumer puis cuire à couvert pendant 30 min au minimum (à compter du début de l'ébullition).

Aspect après cuisson :

- Couleur : verte
- Texture : farineuse



Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Vivien Paille ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Vivien Paille. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Vivien Paille.



Presentation

Definition

Green peas which have been husked. Their cotyledons are separated and are light green with yellow. Their diameter is about 5/6mm

Origin

France

Legal naming

Split peas

Process

Shelling, sorting, cleaning

Storage

36 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		12,5% / 14%max	NF V03707
Inorganic matter		0,03% / 0,25% max	
Organic matter		0,05% / 0,25% max	
Grains	Unfit	0,2%/ 2% max	
	Broken(<4mm)	0,4% / 3%max	
	Not husked	0,2% / 0,3%max	
	Yellow	2% / 10%max	
	Green	97% / 90%min	

Microbiology

There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.

Contamination

Pesticides

According to legislation in place

Heavy metals

According to legislation in place

Mycotoxins

According to legislation in place

GMO

Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.

Allergens

Allergen free (By law UE 1169/2011)

Ionization

Absence of ionizing treatment on the delivered material.



Nutritional values

Energy	326 kcal/ 1377 kJ	Fibers	13,2g
Fat	2,1g	Proteins	22,6g
Of which saturated	0,3g	Salt	0,04g
Carbohydrates	47,6g		
Of which sugars	5,3g		

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product)

Application

Cooking methods : wash 60g of peas per person. Put the peas in a pan with cold water and bring to boil. Cook covered for about 30 minutes minimum.

Product appearance as cooked:

- Colour : green
- Texture : farinaceous



Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Vivien Paille. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Vivien Paille.