

Fabrication/Process

Nettoyage, éboutage, calibrage et tri, blanchiment, refroidissement à l'eau et séchage à l'air filtré, surgélation en flow freeze à -40°C, conditionnement, passage au détecteur de métal/**Washing, calibration and sorting, blanching, cooling, drying, freezing in flow freeze at -40°C, packaging, metal detector.**

Caractéristiques techniques/Technical characteristics

Ingrédients/Ingredients: Pois gourmand/snow peas

Origine/Origin: Kenya

Variété/Variety: Oregon Sugar Pod II

Calibre/Size:

Longueur : 60 -100 mm (min 87%), **/length : 60-100 mm (min.87%)**

Épaisseur : 6mm (min 95%) **/thickness = 6mm (min 95%)**

Légume garanti sans adjonction de sel/**Vegetable guaranteed without the addition of salt**

Défauts sur 1kg. % en poids/Defects in 1 kg. % by weight:

Petites pièces <45 mm / **Small units < 45 mm** : max 7% en masse/by weight

Pièces 45 – 60 mm ou déchirées / **45 – 60 mm units or torn units** : max 7%

Pièces > 100 mm / **> 100 mm units**: max 5%

Pois filandreux / **Stringy pods**: max 10%

Taches majeures (>3mm) / **Major blemishes (>3mm)** : max 3%

Taches mineures (<3mm) / **Minor blemishes** : max 5%

Agglomérats de plus de 2 pièces / **Agglomerates of more than 2 pieces** : max 2%

Matière végétale issue de la plante / **Vegetable matter from plant**: max 2 pièces pour 1kg/**max 2 units per kg**

Corps étrangers / **Foreign matters**: absence


**Caractéristiques organoleptiques
Organoleptic characteristics**

Couleur/Colour: verte brillant typique/**typical bright green**

Goût/Taste: typique du pois gourmand/**typical of the snow peas**

Texture: tendre et légèrement croquante typique du pois gourmand/**tender-crisp, typical of the snow peas**

**Caractéristiques physico-chimiques
Physico-chemical characteristics**

Peroxydase test : negative

**Valeurs nutritionnelles (/100g) – historique d'analyses
Nutritional values (/100g) analysis history**

Energie/Energy 39 kcal – 163 kJ

Graisses/Fat 0.1 g

Acides gras saturés/Saturated fats 0.1 g

Glucides/Carbohydrates 5.5 g

Sucres/Sugar 0.5 g

Fibres alimentaires/Fiber 2.5 g

Protéines/Proteins 2.7 g

Sel/Salt 0.01 g

**Caractéristiques microbiologiques (UFC/g)
Microbiological characteristics (CFU/g)**

Flore totale/Total aerobic mesophilic count : < 500 000

E-Coli: <10

Salmonella spp: Absence/25g

Listeria monocytogenes: Absence/25g

Bacillus cereus: < 100

Tolérance selon règlement CE 2073/2005 et critères FCD /
Limit comply with European legislation CE 20173/2005, FCD criteria

**Pesticides et métaux lourds
Pesticides and heavy metals**

Conformes à la législation UE en vigueur
Comply with European legislation

Allergènes

Absence d'allergènes majeurs

Allergens

Absence of major allergens

OGM et ionisation

Garantis sans OGM, ni ionisation

GMO and ionization

GMO free - No ionization

Cartons Packaging	Code produit Product code	EAN carton	EAN sachet/ bag	Conservation/ Shelf Life (à -18°C/ at -18°C)
1x10 kg – vrac/ bulk	PGMENTKE10	3760145071019	-	24 mois / 24 months
5x1 kg	PGMENTKE5X1	3760145071088	3760145071095	

Ne pas recongeler un produit décongelé !/**Do not refreeze when defrost !**