

POIS CASSES VERTS BIOLOGIQUES 5kg*(Pisum sativum.)***PRESENTATION****Historique :**

On retrouve la trace de l'utilisation des pois dès l'antiquité, en Europe du Sud et plus généralement autour de la Méditerranée, en particulier sur les îles grecques. Chez les Grecs, l'alimentation se centre sur les céréales : orge et blé auxquelles ils ajoutent les vesces, les lentilles et les pois. Les Romains, dans les périodes de pénurie de céréales, fabriquaient des gâteaux avec des pois secs. En fait, la recette fut utilisée par les populations nomades et les paysans de l'Europe occidentale jusqu'à la fin du 19ème siècle.

Description :

Le pois sec est issu de la même plante que celle qui produit le petit pois. Le légume sec est récolté à maturité tandis que le petit pois est cueilli avant maturité. Les pois secs sont alors durs, gonflés d'amidon et de protéines. Débarrassée de sa peau, la graine se sépare en deux cotylédons pour donner le pois cassé. De couleur vert ou jaune, le pois cassé a un diamètre approximatif de 10mm.

Ingrédient(s) : Pois cassés verts biologiques

Process de fabrication : 1. Triage / 2. Nettoyage / 3. Décorticage mécanique / 4. Conditionnement

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Faire tremper les pois cassés pendant 12h puis les rincer. Recouvrir largement d'eau et cuire pendant 1h à 1h30 en fonction de la texture désirée.

Les pois cassés verts s'accommodent parfaitement avec la charcuterie. Ils sont également délicieux en terrines, en purée, en velouté ou accompagnés de riz.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

| CRITERES | Moyenne pour 100g |
|-------------------------------|--------------------------|
| Energie..... | 1260 kJ / 300 kcal |
| Matières grasses..... | 1,2 g |
| dont acides gras saturés..... | 0,16 g |
| Glucides..... | 35 g |
| dont sucres..... | 8 g |
| Fibres alimentaires..... | 25,5 g |
| Protéines..... | 24,5 g |
| Sel..... | 0,04 g |

CERTIFICATION

Codification douanière : 0713.10.90

Traçabilité :

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - 26 320 St Marcel-les-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

POIS CASSES VERTS BIOLOGIQUES 5kg

(Pisum sativum.)

Agriculture : France, Italie

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

Le certificat est accessible sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes :

Ne contient pas d'allergènes.

Critères microbiologiques :

| | Cible |
|--------------------------------|--------------------|
| Flore Aérobie Mésophile | < 500 000 germes/g |
| Coliformes totaux | < 10 000 germes/g |
| Levures | < 10 000 germes/g |
| Moisissures | < 10 000 germes/g |
| Salmonelles | Absence dans 25g |

Résidus de Pesticides :

| | Cible | Seuil détection |
|--------------------------|--------------|------------------------|
| Organo-Chlorés | non détectés | 10 ppb |
| Organo-Phosphorés | non détectés | 10 ppb |
| Pyréthroides | non détectés | 10 ppb |

Mycotoxines :

| | Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb |
|-----------------------------------|--|
| Aflatoxine B1 | < 2 |
| Aflatoxines B1, B2, G1, G2 | < 4 |

Métaux lourds :

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

POIS CASSES VERTS BIOLOGIQUES 5kg
(Pisum sativum.)

| | Cible <i>mg/kg ou ppm</i> |
|---------|---------------------------|
| Plomb | < 0,2 |
| Cadmium | < 0,1 |

CONDITIONNEMENT

| Conditionnement | Matériau d'Emballage | Type de conditionnement | Code article | EAN 13 | DLUO garantie à livraison | DLUO au conditionnement |
|-----------------|----------------------|-------------------------|--------------|---------------|---------------------------|-------------------------|
| 5kg | Papier imprimé | Sac cabas | POICAS5 | 3329484611050 | 2 mois | 14 mois |

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

| Référence emballage | Dimensions (en mm) | Poids (Kg) | Nb de caisses/sacs par couche | Nb de couches maxi. | Total carton/sac | Total en unité |
|---------------------|--------------------|------------|--|---------------------|------------------|----------------|
| Sac Cabas 5kg | 200*450*100 | 0,055 | 13 couches de 13 sacs + 1 couche de 11 sacs | | 180 | 180 |

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.

