



FLOCONS DE POIS CASSÉS

Légumes déshydratés sur support

Sac de 1 kg pour environ 30 rations

(unité de facturation)

CODE PRODUIT

1760

UTILISATION

MODE D'EMPLOI

Pour réaliser environ 6 kg de purée, incorporer 1 kg de flocons dans 5 litres d'eau tiède tout en remuant avec un fouet. Laisser gonfler quelques instants puis battre à nouveau. Saler et ajouter du beurre ou de la crème fraîche. Les flocons de légumes s'utilisent pour la réalisation de purées mixtes, la coloration de pâtes fraîches, la coloration et l'aromatisation des sauces.

INGRÉDIENTS

Flocons de pois cassés (Pois cassés 80 %, amidon de maïs, sirop de glucose de maïs, Emulsifiant : E322, arôme, sel, épinard).

ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LA RECETTE

Sans allergène***, Céréales SANS GLUTEN en conformité avec le règlement CE n°41/2009

DOSAGE

| <u>Produit déshydraté</u> | <u>Rendement</u> |
|---------------------------|------------------|
| 200 g | 1.00 kg |
| 1 kg | 6.00 kg |

CONSERVATION

DLUO de 24 mois à partir de la date de fabrication.
(DLUO indiquée sur l'emballage)
Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30° C et à l'abri de la lumière.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour...

| | 100 g de produit sec | | 100 ml de produit reconstitué (Base eau) | |
|------------------------------|----------------------|------|--|------|
| Valeur énergétique | 404.40 | kcal | 67.40 | kcal |
| | 1711.30 | kJ | 285.22 | kJ |
| Matières grasses (g) | 3.40 | | 0.57 | |
| Dont acides gras saturés (g) | 0.88 | | 0.15 | |
| Glucides (g) | 74.50 | | 12.42 | |
| Dont sucres (g) | 6.00 | | 1.00 | |
| Fibres (g) | 6.30 | | 1.05 | |
| Protéines (g) | 15.80 | | 2.63 | |
| Sel (g) | 1.60 | | 0.28 | |
| Sodium (g) | 0.64 | | 0.11 | |
| Potassium (g) | 0.93 | | 0.16 | |
| Calcium (g) | 0.14 | | 0.02 | |
| Phosphore (g) | 0.32 | | 0.05 | |
| Rapport Protéines/MG | 4.65 | | 4.65 | |

ENGAGEMENTS QUALITÉ

- ✓ Produit élaboré à partir de matières soumises à des critères rigoureux de sélection et de traçabilité
- ✓ Tous nos fournisseurs de matières premières proviennent de l'Union Européenne
- ✓ Produit non ionisé conforme au règlement 1999/2/CE
- ✓ Système de management de la qualité certifié ISO 9001 : 2008 depuis 2000
- ✓ Système de management de la sécurité des denrées alimentaires certifié ISO 22000 : 2005 depuis 2012
- ✓ Méthode réglementaire HACCP en place

COMMENTAIRES

Produit ne nécessitant pas de numéro d'agrément sanitaire en vertu de l'article premier du règlement (CE) n° 853/2004

1 kg de flocons équivaut à environ 0,8 kg de pois cassés secs.

*** Ces matières n'apportent pas d'allergène direct.

Produit fabriqué en France par l'entreprise
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005



Fiche technique & logistique - Version n° 14 du 21/06/2016



16, rue de la Saugue
BP 10237
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97
email : produits.neff@neffmada.fr
Service Qualité : 03.89.82.30.29

A la date indiquée ci-dessus les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance exactes, elles sont données sous réserve de modifications ultérieures.
La responsabilité des prescripteurs et des clients consiste à s'assurer que ce produit est autorisé et conforme à la réglementation en vigueur.

Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique, vous pouvez la télécharger sur www.neffmada.fr



FLOCONS DE POIS CASSÉS

Légumes déshydratés sur support

Sac de 1 kg pour environ 30 rations

(unité de facturation)

CODE PRODUIT

1760

ALLERGÈNES

| Liste des allergènes selon la Directive 2003/89/CE | Matière première concernée | Présence (OUI) Absence (NON) | Allergènes présents sur le site |
|--|----------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | | NON | OUI |
| Oeufs et produits à base d'oeufs | | NON | OUI |
| Soja et produits à base de soja | | NON | OUI |
| Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales | | NON | OUI |
| Poissons et produits à base de poissons | | NON | OUI |
| Crustacés et produits à base de crustacés | | NON | OUI |
| Fruits à coques, à savoir : - amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.) - noisettes (<i>Corylus avellana</i>) - noix (<i>Juglans regia</i>) - noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>) - noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch) - noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>) - pistaches (<i>Pistacia vera</i>) - noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) - et produits à base de ces fruits | | NON | OUI |
| Arachides et produits à base d'arachides | | NON | NON |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | | NON | NON |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimées en SO2 | | NON | OUI |
| Céleri et produits à base de céleri | | NON | OUI |
| Moutarde et produits à base de moutarde | | NON | OUI |
| Lupin et produits à base de lupin | | NON | NON |
| Mollusques et produits à base de mollusques | | NON | OUI |

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| Micro-organismes | Méthodes de référence | Méthodes par défaut | Limites | |
|------------------------|-----------------------|---------------------|-------------------|-------------|
| | | | m | M |
| Flore mésophile totale | | ISO 4833-1 | 300 000/g | 3 000 000/g |
| E. coli | NF ISO 16649-2 | 3M 01/08-06/01 | 10/g | 100/g |
| Levures | | | 100/g | 1 000/g |
| Moisissures | | NF V 08-059 | 100/g | 1 000/g |
| Bacillus cereus | NF EN ISO 7932 | BKR 23/06-02/10 | 1 000/g | 10 000/g |
| Staphylococcus coag+ | ISO 6888-2 | 3M 01/09-04/03B | 10/g | 100/g |
| ASR | | NF V08-061 | 10/g | 100/g |
| Salmonelles | BRD 07/11-12/05 | BKR 23/04-12/07 | Absence dans 25 g | |

DONNÉES LOGISTIQUES

| | | | | | | |
|-------------------------|----------------------|-------------------|--------------------|--------------------|----------------------|----------------|
| Unité consommateur (UC) | Code EAN | Poids net UC | Poids brut UC (kg) | Dimensions UC (cm) | | |
| Sac | Indiqué sur UC et UD | 1 kg | 1.060 | L 34 x l 18 | | |
| Unité distributeur (UD) | Nb d'UC/UD | Poids net UD (kg) | Poids brut UD (kg) | L x l x H (cm) | | |
| Carton | 5 | 5.00 | 5.650 | 40 x 26 x 28 | | |
| Palette | UD/Couche | Couches/pal. | Nb d'UD/palette | Nb d'UC/palette | Poids brut pal. (kg) | (L x l x H) cm |
| EUR non gerbable | 9 | 5 | 45 | 225 | 279 | 120 x 80 x 160 |

Produit fabriqué en France par l'entreprise
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005



16, rue de la Saugue
BP 10237
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97
email : produits.neff@mada.fr
Service Qualité : 03.89.82.30.29

Fiche technique & logistique - Version n° 14 du 21/06/2016

A la date indiquée ci-dessus les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance exactes, elles sont données sous réserve de modifications ultérieures.
La responsabilité des prescripteurs et des clients consiste à s'assurer que ce produit est autorisé et conforme à la réglementation en vigueur.

Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique, vous pouvez la télécharger sur www.neffmada.fr