

	Refinfo : 4806 / T2501205	FICHE TECHNIQUE	
	Codes produit : 4806 / T2501205	EGRENE VEGETAL DE POIS – 5KG	Créée le : 13.10.25 (KW) Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 13/10/25

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Protéines de pois fonctionnelles texturées par extrusion, produite à partir de variétés de pois jaune (*Pisum sativum*).
Utilisé pour ses propriétés de réhydratation et de texture à mâche ferme et élastique.
Substitut à la viande dans de très nombreuses applications alimentaires.
Origine pois : Europe, Canada

DECLARATION LEGALE

Protéines de pois, pois

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : /

MISE EN ŒUVRE / DOSAGE

Réhydrater 1kg de produit avec 2L d'eau. Laisser réhydrater 10-15 minutes.
A intégrer dans les lasagnes, bolognaïses, chili, hachis parmentier, sauces, gratin et autres préparations.

Dosage : 1kg d'égrené de pois pour 2L d'eau soit 1 sachet de 5kg pour 10L d'eau.
Rendement : environ 166 portions de 90g.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : émincés de couleur crème
Odeur / Goût : caractéristiques du produit, sans goût ni odeur étrangers.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité : 4h00 à 70°C sous vide : 8 % max
Taux de réhydratation : 1+3 à 1+5

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté)

Energie : (kJ):	1617
Energie : (kcal):	384
Matières grasses en g	6.0
Dont acides gras saturés en g	1.3
Dont acides gras trans en g	< 0.01
Glucides en g	11
Dont sucres en g	1.8
Fibres en g	6.5
Protéines en g	65
Sel (Na _x 2.5) en g	1.7

Source : données fournisseur

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles < 100 000 /g
Moisissures < 1 000 /g
Levures < 1 000 /g
Salmonella spp non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Conditionnement : Sac de 5 kg.

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.