



1 rue Armand Campenon
97412 Bras Panon - Réunion
Tel : 02 62 51 60 60
Fax : 02 62 58 79 61
Mail : rbl@royalbourbon.com

FICHE TECHNIQUE POIS DU CAP NATURELS SANS SEL

Mise à jour : 06/06/2019

Page 1 sur 2

1- IDENTIFICATION DU PRODUIT

Désignation	Code article	Conditionnement
POIS DE CAP NAT. 5/1 X3 SS SEL	60170033	Boîte métallique 5/1 (PNE* 2.295kg)

*Poids Net Egoutté

2- DESCRIPTION DU PRODUIT

Pois du Cap précuits prêts à l'emploi.

3- COMPOSITION

Ingrédients : Pois du Cap, eau.

4- ALLERGENES

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances listées à l'annexe II du Règlement n°1169/2011 :

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.....non
2. Crustacés et produits à base de crustacés.....non
3. Œufs et produits à base d'œufs.....non
4. Poissons et produits à base de poissons.....non
5. Arachides et produits à base d'arachides.....non
6. Soja et produits à base de soja.....non
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).....non
8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits.....non
9. Céleri et produits à base de céleri.....non
10. Moutarde et produits à base de moutarde.....non
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.....non
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre (exprimés en SO₂).....non
13. Lupin et produits à base de lupin.....non
14. Mollusques et produits à base de mollusques.....non

5- OGM

Le produit ne contient pas d'OGM selon le Règlement CE n°1829/2003.

6- IONISATION

Le produit n'a pas fait l'objet d'une ionisation et ne met pas en œuvre d'ingrédient ionisé selon la Directive 1999/2/CE.

7- APPLICATIONS / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Prêt-à-consommer. Réchauffer à feux doux pendant quelques minutes. Accommoder selon la convenance.

IMPORTANT: AVERTISSEMENT

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir une marchandise conforme aux spécifications ci-dessus ou, sur demande, à des spécifications complémentaires. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

lot 23



1 rue Armand Campenon
97412 Bras Panon – Réunion
Tel : 02 62 51 60 60
Fax : 02 62 58 79 61
Mail : rbi@royalbourbon.com

FICHE TECHNIQUE POIS DU CAP NATURELS SANS SEL

Mise à jour : 06/06/2019

Page 2 sur 2

8- CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : grains légèrement éclatés avec jus clair à onctueux
Couleur : beige à brun
Odeur : caractéristique du pois cuit

9- INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes (100g)

Energie	kj	269
	kcal	64
Matières grasses	g	0,1
dont acides gras saturés	g	0,0
Glucides	g	12,2
dont sucres	g	0,9
Protéines	g	4,0
Sel*	g	<0,01

« *Le sel est exclusivement dû à la présence de sodium présent naturellement dans les pois du Cap ».

11- CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage : boîte métallique

Suremballage : film plastique par lot de 3

Conditions de conservation et de stockage : en emballage d'origine fermé, à température ambiante. Stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Une exposition prolongée à la chaleur et à l'humidité peut contribuer à une dégradation du produit. A consommer de préférence avant la DDM*.

*Date de Durabilité Minimale : 2ans (format 5/1) (dans les conditions ci-dessus)

IMPORTANT : AVERTISSEMENT

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir une marchandise conforme aux spécifications ci-dessus ou, sur demande, à des spécifications complémentaires. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.