



## FICHE TECHNIQUE

### FARINE DE POIS CHICHE

Version n° : 1.9

Date MAJ : 14/10/20  
Validité : octobre 2021

CONFIDENTIAL

#### 1. DESCRIPTION PRODUIT

La farine de pois chiche est obtenue par simple broyage du pois chiche séché (fruit de la plante *Cicer Arietinum, légumineuse fabacées*), issu de la même récolte et nettoyé de couleur jaune pâle, ayant une certaine densité et un goût caractéristique.

**Process de fabrication :** 1 : Broyage / 2 : Tamisage / 3 : Ensachage / 4 : Emballage

**Ingrédient :** 100 % pois chiche

**Utilisation attendue du produit :** à destination de l'alimentation humaine.

#### 2. ANALYSES

##### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES

<b>Couleur</b>	Jaune pale
<b>Odeur</b>	Pois chiche - exempt d'odeur étrangère
<b>Goût</b>	Goût caractéristique du pois chiche
<b>Calibre</b>	400-420 microns
<b>Humidité</b>	Max 14%
<b>Cendres</b>	2,5 à 3,0g (moyenne pour 100g)

##### VALEURS NUTRITIONNELLES (moyenne pour 100g)

<b>Energie kj/kcal</b>	1531 / 364
<b>Lipides</b>	8,0g
<b>dont acides gras saturés</b>	1,0g
<b>Glucides</b>	46,2g
<b>dont sucres</b>	2,2g
<b>Protéines</b>	20,4g
<b>Fibres</b>	12,8g
<b>Sel (NaCl)</b>	0,02g

##### ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES (moyenne pour 1kg)

<b>Plomb</b>	< 0,2 mg/kg
<b>Cadmium</b>	< 0,2 mg/kg

Conforme au règlement Européen CE N°1881/2006 et règlement Européen 1881/2006 consolidé

##### ANALYSES MICROBIOLOGIQUES (moyenne pour 1g)

<b>Escherichia coli</b>	< 50 ufc/gramme
<b>Salmonella</b>	Absence/25g
<b>Bacillus cereus</b>	< 100 ufc/gramme
<b>Anaérobies sulfito-réducteurs</b>	< 100 ufc/gramme



## FICHE TECHNIQUE

### FARINE DE POIS CHICHE

Version n° : 1.9

Date MAJ : 14/10/20  
Validité : octobre 2021

#### ANALYSE MYCOTOXINES (moyenne pour 1Kg)

Aflatoxines B1	< 2 µg/kg
Aflatoxines totales (B1, B2, G1, G2)	< 4 µg/kg
Ochratoxines A	< 3 µg/kg
Zéaralénone	< 75 µg/kg
Conforme au règlement Européen CE N°466/2001	

### 3. CERTIFICATIONS

**Agriculture :** France

**Origine de la transformation :** MOULIN DU CHAMP VERMEIL – Les Scaffarels - 04240 Annot - FRANCE

**Codification douanière :** 1106 1000

### 4. ALLERGENES

**Allergènes :** La farine de pois chiche est naturellement sans gluten.

Ne contient pas d'allergène introduit volontairement (au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis). Allergènes pouvant être présent sur le site de production liés à une contamination croisée chez nos fournisseurs (récolte, triage et stockage) : **gluten, soja**.

ALLERGENES	Présent dans la liste d'ingrédients		Risque de contamination croisée		
	oui	non	oui	non	
Céréales contenant du gluten		X	X		Risque potentiel chez le fournisseur de matière première
Crustacés		X		X	
Œufs		X		X	
Poisson		X		X	
Arachide		X		X	
Soja		X	X		Risque potentiel chez le fournisseur de matière première
Lait (y compris lactose)		X		X	
Fruits à coque		X		X	
Céleri		X		X	
Moutarde		X		X	
Graines de sésame		X		X	
Sulfites		X		X	
Lupin		X		X	
Mollusques		X		X	

Mesures préventives anti-allergènes mises en place sur le site de production :

- Absence d'utilisation de produits contenant du gluten, soja,
- Contrôle à réception de chaque lot et échantillonnage,

Nettoyage complet réalisé après la production de chaque produit.

### 5. INFORMATIONS QUALITE

**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

**D.D.M. (Date de Durabilité Minimale) :** 12 mois avec condition de conservation inférieure à 15° C.

SOCIETE D'APPROVISIONNEMENT POUR LES BOULANGERS PATISSIERS, SARL au capital de 100.000,00 €

Siège social : 2310 route de la Zone d'Activité de la Grave 06510 Carros – Tél. 04.93.89.55.98

RCS Grasse 957 808 314 – Siret 957 808 314 00034 – NAF 4638B - N° d'identification T.V.A. FR 65 957 808 314



## FICHE TECHNIQUE

### FARINE DE POIS CHICHE

Version n° : 1.9

Date MAJ : 14/10/20  
Validité : octobre 2021

#### 6. STOCKAGE

Stockage dans un lieu propre et sec, à température ambiante bénéficiant d'une bonne circulation d'air.

#### 7. CONDITIONNEMENT

**Farine de pois chiche EXTRA PLUS :**

Conditionnement	Matériau d'emballage	Type de conditionnement	Code article	Codes GTIN 13	DDM garantie à livraison	DDM au conditionnement
<b>1000 Kg</b>	sac polypropylène	Big bag		--	6 mois	12 mois
<b>500 Kg</b>	sac polypropylène	Big bag		--	6 mois	12 mois
<b>25 Kg</b>	sac papier	sac	PCEP25	3760220030566	6 mois	12 mois
<b>10 Kg</b>	sac papier	Sac	FPCEP10	3760220030559	6 mois	12 mois
<b>5 Kg</b>	sac papier	Sac	FPCEP5	3760220030542	6 mois	12 mois

**Farine de pois chiche SPECIAL PANISSE**

Conditionnement	Matériau d'emballage	Type de conditionnement	Code article	Codes GTIN 13	DDM garantie à livraison	DDM au conditionnement
<b>1000 Kg</b>	sac polypropylène	Big bag		--	6 mois	12 mois
<b>500 Kg</b>	sac polypropylène	Big bag		--	6 mois	12 mois
<b>25 Kg</b>	sac papier	sac	PCE25	3760220030061	6 mois	12 mois
<b>10 Kg</b>	sac papier	sac	PCEP10	3760220030054	6 mois	12 mois
<b>5 Kg</b>	sac papier	sac	FPCFP5	3760220030047	6 mois	12 mois
<b>1 kg</b>	sac polypropylène	carton	FPCEP1	3760220030030	6 mois	12 mois

Les matériaux d'emballages sont aptes au contact alimentaire et conformes au règlement 1935-2004 du 27/10/2004.

#### 8. CONTACT QUALITE

Raphaëlle GARAVAGNO

Courriel : [Raphaelle.garavagno@sabopa.com](mailto:Raphaelle.garavagno@sabopa.com)

Tél. 06 64 17 32 04

Site internet : [www.sabopa.com](http://www.sabopa.com)

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