



7 hameau de Berseaucourt,  
Pertain F-80320 HYPERCOURT



03 22 83 66 29  
contact@legumipulse.fr



www.legumipulse.fr

## FICHE TECHNIQUE

### Farine de pois P10 à P20

#### COMPOSITION ET VALEURS INDICATIVES

• Protéines	10 à 20%
• Matières sèches	≈ 91%
• Cendres	≈ 2 % à 4 %

#### SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES

- **Couleur** : beige à beige clair
- **Aspect** : poudre
- **Densité tapée** : ≈ 0,74 kg/l
- **Odeur** : caractéristique de légumineuse

#### SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 100 000 UFC/g
Levures et Moisissures	< 1 000 UFC/g
Salmonelles	Absence/25 g

#### CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

- proportion des acides aminés par rapport à la teneur en protéine g/100g

Acide aspartique	11,71	Lysine	8,13
Acide glutamique	17,63	Méthionine	0,90
Alanine	4,35	Ornithine	0,34
Arginine	8,06	Phénylalanine	4,86
Cystéine + Cystine	1,52	Proline	4,14
Glycine	4,39	Sérine	4,66
Histidine	2,38	Thréonine	3,75
Hydroxyproline	1,38	Tryptophane	0,85
Isoleucine	4,13	Tyrosine	3,50
Leucine	7,71	Valine	5,64

- Fibres totales / MS ≈ 6 à 7 %
- Sucre total / MS ≈ 3 à 4 %

#### CONDITIONNEMENT

Disponible en sac de 25 kg

Disponible en big bag de 1 000 kg



- Matière première naturelle
- Sans allergène
- Sans gluten
- Pois d'origine française exclusivement
- Sans OGM

#### ➔ NUTRITION ET SANTÉ

- Source de protéines
- Toastage à la demande

#### ➔ PROPRIÉTÉS TECHNIQUES

- Fabriquée dans les Hauts-de-France
- Traçabilité garantie
- Procédé non dénaturant
- Bonne solubilité des protéines
- Bon pouvoir émulsifiant
- Bon pouvoir moussant

#### APPLICATIONS

Boulangerie  
Desserts végétaux  
Sauces