



7 hameau de Berseaucourt,
Pertain F-80320 HYPERCOURT



03 22 83 66 29
contact@legumipulse.fr



www.legumipulse.fr

FICHE TECHNIQUE

Concentrat de protéine de pois P60

COMPOSITION ET VALEURS INDICATIVES

• Protéines	60 %
• Matières sèches	≈ 93 %
• Cendres	≈ 7 % à 8 %

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES

- **Couleur** : beige à beige clair
- **Aspect** : poudre
- **Densité tapée** : ≈ 0,43 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	12,47	Lysine	7,61
Acide glutamique	17,78	Méthionine	0,79
Alanine	4,18	Ornithine	0,09
Arginine	8,87	Phénylalanine	5,28
Cystéine + Cystine	0,88	Proline	4,26
Glycine	3,97	Sérine	5,23
Histidine	2,43	Thréonine	3,94
Hydroxyproline	0,35	Tryptophane	0,81
Isoleucine	4,45	Tyrosine	3,66
Leucine	8,20	Valine	4,73

- Fibres totales / MS ≈ 11 à 12 %
- Sucre total / MS ≈ 2 à 3 %

CONDITIONNEMENT

- Disponible en sac de 15 kg
- Disponible en big bag de 500 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
- Extraction par voie sèche
- Traçabilité garantie
- Procédé non dénaturant
- Bonne solubilité des protéines
- Bon pouvoir émulsifiant

APPLICATIONS

Nutrition sportive
Nutrition sénior
Substitut de viande