

**PRODUIT : PF00045**

**EAN 13 : 3111950001027**

**Liste d'ingrédients : 100% Lentilles vertes du Puy (Trace éventuelle de **gluten**)**

<b>Matière première</b>	Nom commercial	Lentilles vertes du Puy (Trace éventuelle de <b>gluten</b> )		
	Nom latin	<i>Lens esculenta</i>		
	Origines	Le PUY en VELAY		
	Remarques	Label AOP		
<b>Caractéristiques Moyennes du produit</b>	Aspect	Diamètre : 3.25 à 5.75 mm		
	Couleur	Vert marbré		
	Humidité	< 16%		
	Graines impropres à la consommation	< 1%		
	Corps étrangers minéraux	< 0.50%		
	Corps étrangers végétaux / graines étrangères	< 0.50%		
	Brisures <2mm	< 1%		
	Corps étrangers métalliques	Absence au-dessus des limites de détection : Ferreux : 3mm – Non-ferreux : 3mm – Inox : 3mm		
	Insectes	Absence		
	Aucune réclamation pour contamination par insecte ne sera prise en compte au-delà de deux mois après réception de la marchandise.			
Pesticides, métaux lourds, mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur			
<b>Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g</b>	Valeur énergétique	326 Kcal / 1377 kJ	Fibres	14 g
	Protéines	26.5 g	Sodium	0.01 g
	Glucides	45 g	Sucres	1 g
	Lipides	1.3 g	Acide gras saturés	0.2 g

**PROCESS DE FABRICATION**

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Tri / Conditionnement / Passage au détecteur de métaux / Stockage / Expédition

**CONDITIONNEMENT**

<b>Conditionnement unitaire</b>	Poids Net	500g		
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.		
	Identification	Marquage au jet d'encre de la date de durabilité minimale et du numéro de lot.		
<b>Palettisation</b>	Nombre UVC / colis	10		
	Nombre de colis / couche	17		
	Nombre de couches / palette	10		
	Nombre de colis / palette	170		
	Nombre UVC / palette	1 700		
	Poids total de la palette	875 Kg		
	Poids total des produits	850 Kg		
	Hauteur de la palette	1.60m		
	Support	Palette EUR en bois : 80 × 120 cm		
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette			

**CONDITIONS DE CONSERVATION ET UTILISATION**

<b>Durée et conditions de stockage</b>	36 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.
<b>Conditions de transport</b>	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.
<b>Conseils d'utilisation</b>	Compter 80 g de produits secs par personne. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau froide et cuire pendant 20 minutes.

**LISTES DES ALLERGENES PRESENT DANS LE PRODUIT (Liste conforme au règlement INCO 1169/2011 et ses mises à jour)**

Allergènes	Présent dans le produit	Peut être présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	NON	<b>OUI</b>
Crustacés et produits à base de crustacés.	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs.	NON	NON
Poissons et produits à base de poisson.	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides.	NON	NON
Soja et produits à base de soja.	NON	NON
Lait et produits laitiers (y compris lactose).	NON	NON
Fruits à coque et produits dérivés.	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde.	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	NON	NON
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri.	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin.	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON	NON

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisés. Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.