

PRODUIT PF00024

EAN : 3111950170358

Matières Premières	Composition	Farine à base de lentilles vertes du Puy		
	Nom latin	Lens esculenta		
	Origine	Le PUY en VELAY (zone CDC AOP) (France)		
	Pays de fabrication	France		
Caractéristiques Moyennes du produit	Calibre	<800µm 90%		
	Couleur	Vert clair		
	Corps étrangers métalliques	Absence		
	Corps étrangers minéraux	Absence		
	Corps étrangers végétaux	< 0.01%		
	Taux d'humidité	< 16%		
	Non OGM, non ionisé, traces de gluten.			
Pesticides	Conforme aux réglementations en vigueur			
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	326 kcal / 1377 kJ	Fibres	14 g
	Protéines	26.5 g	Sel	0.01g
	Lipides	1.3g	Sucres	1 g
	Glucides	45 g	Acides gras saturés	0.2 g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Tri / Meulage / Conditionnement / Stockage

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.
	Poids net	5Kg
Palettisation	Nombre de sacs / couche	10
	Nombre de couches / palette	14
	Nombre de sacs / palette	140
	Poids total de la palette	725 Kg
	Poids total des produits	700 Kg
	Hauteur de la palette	150 cm
	Support	Palette en bois : 80 x 120 cm
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 140 cm Protection par film
	Poids Net	Selon commande
Durée et conditions de stockage		12 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.
Conseils d'utilisation		Tuiles croquantes à la farine de lentille verte du Puy : 150 gr de farine de lentille verte du Puy AOP, 125 gr de beurre, 300 gr de blancs d'œufs, 200 gr de sucre. Préparer la pâte en remuant le beurre, le sucre, la farine et terminer par les blancs d'œufs. Laisser reposer une heure puis étaler la pâte en formant des rectangles. Faire cuire pendant 15 minutes à 200°C.
Conditions de transport		Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.
Délais de livraison		6 jours ouvrés

LISTE DES ALLERGENES (Liste conforme à la réglementation INCO 1169/2011 et ses mises à jours)

Allergènes	Présent dans le produit	Présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	Non	Oui
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 dérivés	Non	Non
Lupin et dérivés	Non	Non
Mollusques et dérivés	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.