

**PRODUIT PF04222**

**EAN : 3111950208006**

<b>Matières Premières</b>	Ingrédients	100% Lentilles vertes du Puy BIO, traces éventuelles de céréales contenant du <b>gluten</b>		
	Nom latin	Lens esculenta		
	Origine	Le PUY en VELAY (zone d'appellation Protégé)		
<b>Caractéristiques moyennes du produit</b>	Aspect	Diamètre : 3.25 à 5.75 mm		
	Couleur	Vert marbré		
	Taux d'humidité	< 16%		
	Corps étrangers, poussières, débris minéraux	< 0.5%		
	Graines étrangères, débris végétaux	< 0.5%		
	Brisures <2 mm	< 1%		
	Graines impropres à la consommation	< 1%		
Certification	<b>Label AOP, BIO</b>			
<b>Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g</b>	Valeur énergétique	326 Kcal/ 1377 kJ	Fibres	14g
	Protéines	26.5 g	Sodium	0.01g
	Glucides	45 g	Sucres	1g
	Lipides	1,3 g	Acide gras saturés	0.2g

**PROCESS DE FABRICATION**

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

<b>CONDITIONNEMENT</b>		
<b>Conditionnement unitaire</b>	Poids net	500 g
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.
	Identification	Marquage jet d'encre
<b>Palettisation</b>	Nombre d'UVC/colis	12
	Nombre de colis / couche	14
	Nombre de couches / palette	8
	Nombre de colis/ palette	112
	Poids total de la palette	7000kg
	Poids total des produits	672kg
<b>Durée et conditions de stockage</b>	Hauteur de la palette	145cm
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film
	Poids Net	Selon commande
	Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette.
<b>Conseils d'utilisation</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>		Compter 80 g de produits sec par personne. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau froide et cuire pendant 20 minutes.
<b>Conditions de transport</b>		Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.

**LISTE DES ALLERGENES (Liste conforme à la réglementation INCO 1669/2011 et ses mises à jours)**

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.