

PRODUIT PF01643				
EAN : 3111952016432				
Matières Premières	Nom commercial	Lentilles vertes précuite		
	Nom latin	<i>Lens esculenta</i>		
	Origine	France, Canada, Italie, Espagne		
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect	Forme ronde		
	Couleur	Vert clair à foncé tacheté		
	Taux d'humidité	< 14 %		
	Graines impropres à la consommation	< 2 %		
	Corps étrangers (pierres, débris divers)	<0.5%		
	Graines étrangères, débris végétaux	<0.25%		
	Brisures	< 6 %		
	Insectes	absence		
	Non OGM, non ionisé, traces éventuelles de gluten.			
	Pesticides		Conforme à la législation en vigueur	
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	327 kcal / 1380 Kj	Fibres	16.4 g
	Protéines	25.1 g	Sel	<0.13 g
	Glucides	44.5 g	Sucres	1.1 g
	Graisses	1.8 g	Acide gras saturés	0.24 g

PROCESS DE FABRICATION
Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Tri / Conditionnement / passage au détecteur de métaux / Stockage

CONDITIONNEMENT		
Conditionnement unitaire	Poids Net	360 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 thermotransfert sur les sacs.
Palettisation	Nombre d'étuis / colis	10
	Nombre de colis / couche	20
	Nombre de couche / palette	8
	Nombre de colis /palette	160
	Poids total de la palette	532 Kg
	Poids total des produits	512 Kg
Hauteur de la palette	1.50m	
Support	Palette en bois : 80 × 120 cm	
Spécifications	Protection par film	
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette.	
Durée et conditions de stockage	18 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	Compter 60 g de produits sec par personne. Trempage inutile. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau et à partir de l'ébullition cuire pendant 8 minutes à feu doux pour obtenir un produit ferme. Pour un produit tendre cuire pendant 10minutes.	
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	Peut être 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 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.

Fait à Chaspuzac, le 07/11/2018

Par : Marie ALLIGIER

Manager qualité senior céréales et légumes secs

