

|   |   |  |                    |        |
|---|---|--|--------------------|--------|
| <b>PRODUIT : PF01838</b>                          |   |  |                    |        |
| <b>GTIN 3111952018382</b>                         |   |  |                    |        |
| <b>Matières Premières</b>                         | Nom commercial  | Lentilles corail BIO                                     |                    |        |
|   | Ingrédient  | 100% Lentilles corail issues de l'agriculture biologique |                    |        |
|   | Nom latin   | <i>Lens esculenta</i>                                    |                    |        |
|   | Origine   | Turquie, Canada  |                    |        |
| <b>Caractéristiques Moyennes du produit</b>       | Aspect  | Diamètre : 3 à 5 mm                                      |                    |        |
|   | Couleur   | Orange   |                    |        |
|   | Taux d'humidité   | < 16%  |                    |        |
|   | Corps étrangers (poussières, terre, débris minéraux)                    | < 0.1%   |                    |        |
|   | Graines étrangères, débris végétaux                                     | < 0.5%   |                    |        |
|   | Brisures < 2mm  | < 3 %  |                    |        |
|   | Graines impropres à la consommation                                     | < 1%   |                    |        |
|   | Non OGM, non ionisé, traces de gluten, certifié par ECOCERT (FR-BIO-01) |  |                    |        |
|   | Pierres, insectes   | Absence  |                    |        |
| <b>Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g</b> | Valeur énergétique  | 327 Kcal / 1380 kJ                                       | Fibres             | 16.4 g |
|   | Protéines   | 25.1 g   | Sel                | 0.01 g |
|   | Glucides  | 44.5 g   | Sucres             | 1.1 g  |
|   | Lipides   | 1.8 g  | Acide gras saturés | 0.24 g |

|   |
|---|
| <b>PROCESS DE FABRICATION</b>   |
| Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Conditionnement / Passage au détecteur de métaux / Stockage |

|  |                             |   |
|--|-----------------------------|---|
| <b>CONDITIONNEMENT</b>                 |                             |   |
| <b>Conditionnement unitaire</b>        | Poids Net                   | 10 Kg   |
|  | Spécifications              | Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques. |
| <b>Palettisation</b>                   | Nombre de d'étui/colis      | 1   |
|  | Nombre de colis / couche    | 6   |
|  | Nombre de couches / palette | 12  |
|  | Nombre de colis / palette   | 72  |
|  | Poids total de la palette   | 760 kg  |
|  | Poids total des produits    | 720 kg  |
|  | Hauteur de la palette       | 1.60m   |
|  | Support                     | Palette en bois : 80 × 120 cm   |
|  | Spécifications              | Hauteur maximale de la charge : 160 cm<br>Protection par film   |
|  | Identification              | Etiquette SSCC sur chaque palette.  |
| <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 7 à 9 minutes.  |
| <b>Délais de livraison</b>             |                             | 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                     | <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.

Fait à Chaspuzac, le 11/03/2015

par : NICOLAS Maxime  
Manager qualité CLS

