

PRODUIT : PF02522

EAN 13 : 3111952025229

Liste d'ingrédients : Lentilles corail (Traces éventuelles de gluten et de soja)

Matières Premières	Nom commercial	Lentilles corail		
	Nom latin	<i>Lens esculenta</i>		
	Origines	Turquie, Canada		
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect	Diamètre : 3 à 5 mm		
	Couleur	Orange		
	Humidité	<16%		
	Graines impropres à la consommation	<1%		
	Brisures	<3%		
	Graines étrangères, débris végétaux	≤ 0.5%		
	Corps étrangers minéraux	≤ 0.1%		
	Corps étrangers métalliques	Absence au-dessus des limites de détection : Ferreux 3mm – Non-ferreux 3mm – Inox : 3mm		
	Aucune réclamation pour contamination par insecte ne sera prise en compte au-delà de deux mois après réception de la marchandise.			
	Insectes	Absence		
Contaminants	Conforme à la réglementation en vigueur			
Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g	Valeur énergétique	328 Kcal / 1390 kJ	Fibres	15.4 g
	Protéines	27.7 g	Sel	<0.13 g
	Glucides	44.9 g	Sucres	1.29 g
	Lipides	0.8 g	Acide gras saturés	0.14 g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Conditionnement / Passage aux détecteurs à méaux / Stockage / Expédition

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	2.5 Kg		
	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 thermotransfert de la Date de Durabilité Minimale et du numéro de lot		
Palettisation	Nombre UVC / colis	1		
	Nombre de colis / couche	12		
	Nombre de couches / palette	16		
	Nombre de colis / palette	192		
	Nombre UVC / palette	192		
	Poids total de la palette	505 Kg		
	Poids total des produits	480 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

Durée et conditions de stockage	36 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.
Conditions de transport	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.
Conseils d'utilisation	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.

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	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	OUI
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.