

**PRODUIT PF02965**

**EAN : 3111952029654**

<b>Matières Premières</b>	Nom commercial	Lentille verte du Puy		
	Nom latin	Lens esculenta		
	Composition	100% lentilles vertes du Puy		
	Origine	Le PUY en VELAY (zone d'appellation Protégé)		
	Pays de transformation	France		
<b>Caractéristiques moyenne du produit</b>	Aspect	Diamètre : 3.25 à 5.75 mm		
	Couleur	Vert clair à foncé tacheté		
	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%		
	Graines rouillées	<1%		
	Non OGM, non ionisé, traces de gluten.			
	Contaminants	Conforme aux réglementations en vigueur		
Remarques	<b>Label AOP</b>			
<b>Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g</b>	Valeur énergétique	327 Kcal / 1380 Kj	Fibres	16.4 g
	Protéines	25.1 g	Sodium	<0.013 g
	Glucides	44.5 g	Sucres	1.1 g
	Lipides	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**

<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.		
<b>Palettisation</b>	Nombre d'UVC/colis	8		
	Nombre de colis / couche	20		
	Nombre de couches / palette	8		
	Nombre de colis/ palette	160		
	Poids total de la palette	665 Kg		
	Poids total des produits	640 Kg		
	Hauteur de la palette	1.50m		
	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>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>Conseils d'utilisation</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 A LA REGLEMENTATION INCO 1169/2011 ET SES MISES A 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	<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 15/06/2022  
par : PALLADE Laurie  
Manager Qualité Céréales et Légumes Secs

