

PRODUIT PF02978

EAN : 3111952029784

Raw Material	Ingrédient	100% Lentille verte du Berry (traces éventuelles de gluten)		
	Nom latin	<i>Lens esculenta</i>		
	Origine	Région du berry Label rouge IGP		
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect	Diamètre : 4 à 6 mm		
	Couleur	Vert clair à foncé tacheté		
	Taux d'humidité	< 16%		
	Matières étrangères (débris minéraux, poussières, débris végétaux, brindilles, pellicules, graines autres espèces) Dont matière minérale	< 0.2%		
	Graines brisées ou cassées	< 0.8%		
	Brisures de graines	<0.2%		
	Graines endommagées	< 0.8%		
	Graines inacceptables (bruchées, tachées, blanches)	<0.1%		
	Contaminants	Conforme aux réglementations en vigueur		
	Remarques	Label rouge IGP		
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	313 Kcal/ 1381 kj	Fibres	21g
	Protéines	24 g	Sel	0.02g
	Glucides	41 g	Sucres	1.3g
	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

CONDITIONNEMENT		
Conditionnement Unitaire	Poids net	1 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 thermotransfert sur les UVC.
Palettisation	Nombre d'UVC/colis	10
	Nombre de colis / couche	10
	Nombre de couches / palette	0
	Nombre de colis/ palette	70
	Poids total de la palette	725kg
	Poids total des produits	700kg
	Hauteur de la palette	150cm
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film
	Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette.
Durée et conditions de stockage		24 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 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.
Conditions de transport		Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.

LISTE DES ALLERGENES (Liste conforme à la réglementation INCO 1169/2011 et ses mises à jour)

Allergènes	Présent dans le produit	Peut être présent dans le produit
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 produit 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.