

PRODUIT PF03427

UVC EAN 13 : 3111952034276

Matières Premières	Nom commercial	Lentilles blondes de Saint Flour		
	Nom latin	<i>Lens esculenta</i>		
	Ingrédient	100% Lentilles blondes		
	Origine	France (région de Saint Flour)		
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect	Diamètre : 4 ± 1 mm		
	Couleur	Marron		
	Taux d'humidité	< 16%		
	Corps étrangers minéraux	<0.05%		
	Graines étrangères, débris végétaux	<0.05%		
	Brisures (les graines écornées ne sont pas des brisures)	< 1%		
	Graines impropres à la consommation	< 1%		
	Non OGM, non ionisé, traces de gluten.			
Pesticides / métaux lourds /mycotoxines		Conforme à la législation en vigueur		
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	339 Kcal / 1430 kJ	Fibres	12.1 g
	Protéines	26.1 g	Sel	<0.13 g
	Glucides	48.3 g	Sucres	1.4 g
	Lipides	1.9 g	Acide gras saturés	0.32 g

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 jet d'encre		
Palettisation	Nombre d'étuis / pack	10		
	Nombre de pack / couche	11		
	Nombre de couches / palette	8		
	Nombre de pack / palette	88		
	Poids total de la palette	905 kg		
Palettisation	Poids total des produits	880 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		
	Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette		
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.		
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 25 minutes.		
Conditions de transport		Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.		
Délais de livraison		Suivant produits et taille de la commande.		

LISTE DES ALLERGENES (Liste conformes 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 21/09/2020
par : NICOLAS Maxime
Manager qualité céréales et légumes secs

