

	FICHE TECHNIQUE LENTILLES VERTES DU PUY		Version : B
			Mise à jour le : 20/05/2026
	Marque : SABAROT		Page 1 sur 2

PRODUIT : PF04391

EAN 13 : 3111952043452

Liste d'ingrédients : 100% Lentilles vertes du Puy (Trace éventuelle de **gluten et de **soja**)**

Matière première	Nom commercial		Lentilles vertes du Puy (Trace éventuelle de gluten et de soja)	
	Nom latin		<i>Lens esculenta</i>	
	Origines		Le PUY en VELAY	
	Remarques		Label AOP	
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect		Diamètre : 3.25 à 5.75 mm	
	Couleur		Vert marbré	
	Humidité		< 16%	
	Graines impropres à la consommation		< 1%	
	Corps étrangers minéraux		< 0.50%	
	Corps étrangers végétaux / graines étrangères		< 0.50%	
	Brisures <2mm		< 1%	
	Corps étrangers métalliques		Absence au-dessus des limites de détection : Ferreux : 3mm – Non-ferreux : 3mm – Inox : 3mm	
	Insectes		Absence	
	Aucune réclamation pour contamination par insecte ne sera prise en compte au-delà de deux mois après réception de la marchandise.			
Pesticides, métaux lourds, mycotoxines		Conforme à la réglementation en vigueur		
Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g	Valeur énergétique	326 Kcal / 1377 kJ	Fibres	14 g
	Protéines	26.5 g	Sodium	0.01 g
	Glucides	45 g	Sucres	1 g
	Lipides	1.3 g	Acide gras saturés	0.2 g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Tri / Conditionnement / Passage au détecteur de métaux / Stockage / Expédition

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	450g
	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 de la date de durabilité minimale et du numéro de lot.
Palettisation	Nombre UVC / colis	12
	Nombre de colis / couche	14
	Nombre de couches / palette	8
	Nombre de colis / palette	112
	Nombre UVC / palette	1 344
	Poids total de la palette	630 Kg
	Poids total des produits	605 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 20 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.