

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : lentille boîte 4/4 - (CODE 1912 -2LE005) Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : LES DELICES DU JARDINIER	Version : b Mise à jour : 10/01/2022 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	Produits obtenus à partir de lentilles sèches de la variété <i>Lens esculenta L.</i> (humidité < 14%), saines et dépourvus de matières étrangères. Elles sont soumises à un processus d'hydratation, puis sont lavés, blanchis, refroidis et sélectionnés (élimination de bouts de peau, matières végétales étrangères et produits défectueux). Elles sont ensuite mis en boîte avec le jus de couverture, suivi du sertissage et de la stérilisation.		
Dénomination légale	lentilles		
Décision CTCPA	Décision n°92 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de légumineuses séchées		
Gencod	GTIN UVC : 8 410214 06655 6 GTIN colis : 4 84 10214 06655 4 GTIN palette : 5 84 10214 06655 1		
Composition et origines	lentille	Canada, Europe, USA, Chine	66,25%
	eau	Espagne	33,23%
	sel	Espagne	0,5 +/- 0,1%
	antioxydant : acide ascorbique E300	Chine	0,016 (0,01 - 0,02)%
Contenance	850 mL		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	3 jours entre 0°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique.		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Lentilles, eau, sel, antioxydant : acide ascorbique E300		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité		
Saveur	franche et normale ; absence de toute saveur étrangère		
Odeur	franche et normale ; absence de toute odeur étrangère		
Aspect	bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)		800	
Poids Net Egoutté (g)		530	
pH	5,5		6,6
DEFAUTS			
Défauts produit	défauts de couleur < 10% PNE ; graines parasitées : absence ; graines défectueuses (tâchées (>2mm), brunes, germées) < 5% PNE		
Matière étrangères	absence		
Matière étrangères végétales	< 0,5% PNE		
CONTAMINANTS			
Ionisation	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) (et toutes ses versions ultérieures)		
OGM	<i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), et directive 2001/18/CEE (12/03/01) (et toutes ses versions ultérieures)		
Allergènes présents	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11) (et toutes ses versions ultérieures)		
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9
	Dénomination : lentille boîte 4/4 - (CODE 1912 -2LE005) Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : LES DELICES DU JARDINIER	Diffusion : non contrôlée
		Version : b Mise à jour : 10/01/2022 Page : 2 sur 2

Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives
----------------------	---

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore	flore aérobie mésophile : <1 UFC / g flore anaérobie mésophile : <1 UFC / g flore aérobie thermophile : <1 UFC / g flore anaérobie thermophile : <1 UFC / g		
Levures et Moisissures	<1 UFC / g	Lactobacilles	<1 UFC / g
Stabilité	Stable après incubation à 37°C et 55°C arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-408		

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Matières grasses (en g)	0,64	Protéines (en g)	6,16
Dont acides gras saturés (en g)	0,14	Sel (en g)	0,99
Glucides (en g)	12,2	Energie en kJ	368,0
Dont sucres (en g)	0,42	Energie en kcal	87,3
Fibres (en g)	4		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	boîte fer blanc, vernis intérieur porcelaine	0,800	0,530	1,000	100	100	120
Colis	barquette carton + thermorétractable	9,6	6,36	12	420	315	120
Palette	bois	691,2	457,92	889	1200	800	1470

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
12	6	12	72
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	72	864

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "R LEN-PARDINA hh:mm jj mm aaaa TA" R : année de production (R = 2009 ; A = 2008 ; C = 2007 - CTCPA) ; LEN-PARDINA : code produit (lentille) ; hh:mm : heure du marquage ; jjmmaaaa : DLUO ; TA : code usine
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds." Jet d'encre sur la boîte : "jjmmaaaa" [fin de jour]

Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.
La société SEPAL ne pourra être tenue responsable d'éventuelles modifications de ces données.