

## FICHE TECHNIQUE

### LENTILLES PRÉPARÉES



### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Lentilles préparées	
Code produit	Boîte blanche	6354	
	JDE	2005671	
Format		5/1	
Contenance		4250 ml	
Poids Net Total		4000 g	
Poids Net Égoutté		2655 g	
Liste des Ingrédients		Eau, lentilles, sel, arôme naturel, affermissant : chlorure de calcium. Peut contenir des traces de céréales contenant du <u>gluten</u> .	
Campagne de Production		Toute l'année	
Origine	Légume	France	
	Fabrication / département	Maingourd	45



#### NOMBRE DE PORTIONS

Adultes	A froid : 26 parts	A chaud : 13 parts
Enfants	A froid : 38 parts	A chaud : 17 parts



### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA \_ décision n°92 – Conserves de légumineuses sèches trempées.

**Lentilles préparées** : Conserves préparées à partir de graines sèches de *Lens esculenta L*, réhydratées par trempage.

**Ce produit convient aux végétariens.**

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE :

pH	5.4 – 6.3 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

**Allergènes :**

Peut contenir des traces de céréales contenant du gluten.

**OGM :**

Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

**Ionisation :**

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

**Pesticides, métaux lourds :**

Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	Liquide de couverture pouvant être trouble et visqueux ; la présence d'un faible sédiment est tolérée, absence de graines parasitées et de matières étrangères.
Couleur	Caractéristique de la variété utilisée, mais pouvant manquer d'uniformité.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur ou saveur étrangère.
Texture	Bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.
Durée de vie du produit	DDM : 4 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Température ambiante pendant 7 jours</li> <li>▪ A 37°C pendant 7 jours</li> <li>▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).</li> </ul> Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés.

## FICHE TECHNIQUE

### LENTILLES PRÉPARÉES



#### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	296	4%	Glucides (g)	9,6	4%
Energie (kcal)	70		Dont sucres (g)	0,1	0%
Matières Grasses (g)	0,5	1%	Fibres alimentaires (g)	3,0	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	5,3	11%
			Sel (g)	0,62	10%

\*pour 100 g de produit égoutté

\*\*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

#### CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température. »
- ✓ **Après ouverture** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).  
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.

#### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,40 m
Palette de 5 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
55/palette	165/palette	750 à 800 kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 002 422 5

#### EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

#### TRI SELECTIF :



L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.

#### RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

Famille d'aliments : Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
120	120	100	100	150	150

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)
10 sur 20 au minimum



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.

Cette vignette est décollable et repositionnable.