

PRODUIT PF00031

EAN : 3111950040101

Matières Premières	Nom commercial		Lentille verte du Puy	
	Nom latin		Lens esculenta	
	Origine		Le PUY en VELAY (zone d'appellation Protégé)	
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect		Diamètre : 3.25 à 5.75 mm	
	Couleur		Vert clair à foncé tacheté	
	Taux d'humidité		< 16%	
	Corps étrangers, poussières, débris minéraux		< 0.5%	
	Graines étrangères, débris végétaux		< 0.5%	
	Brisures <2 mm		<1%	
	Graines impropres à la consommation		< 1%	
	Non OGM, non ionisé, traces de gluten.			
	Pesticides		Conforme aux réglementations en vigueur	
	Remarques		Label AOP	
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	326 Kcal/ 1377 kJ	Fibres	14g
	Protéines	26.5 g	Sodium	<0.13g
	Glucides	45 g	Sucres	1g
	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	5 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	1		
	Nombre de colis / couche	10		
	Nombre de couches / palette	14		
	Nombre de colis/ palette	140		
	Poids total de la palette	725kg		
	Poids total des produits	700kg		
	Hauteur de la palette	115cm		
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm		
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film		
	Poids Net	Selon commande		
	Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette.		
Durée et conditions de stockage		30 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 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 21/09/2018

par :

ALLIGIER Marie

Responsable qualité

