

PRODUIT PF00136

GTIN 3111950219606

Matières Premières	Nom commercial		Lentilles corail	
	Nom latin		Lens esculenta	
	Ingrédients		100% Lentilles corail	
	Origine		Turquie, Canada	
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect		Diamètre : 3 à 5 mm	
	Couleur		Orange	
	Taux d'humidité		< 16%	
	Corps étrangers minéraux (poussières, terre, débris minéraux)		< 0.1%	
	Graines étrangères, débris végétaux		< 0.5%	
	Brisures		< 1%	
	Graines impropres à la consommation		< 1%	
	Non OGM, non ionisé, traces de gluten			
	Insectes		Absence	
	Contaminants		Conforme à la législation en vigueur	
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	328Kcal / 1390 kJ	Fibres	15.4 g
	Protéines	27.7 g	Sel	<0.13
	Glucides	44.9 g	Sucres	1.29 g
	Lipides	0.8 g	Acide gras saturés	0.14g

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	Emballage PE120μ permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.		
	Identification	Marquage au thermotransfert		
Palettisation	Nombre d'unités/colis	1		
	Nombre de colis / couche	10		
	Nombre de couches / palette	14		
	Nombre de colis / palette	140		
	Poids brut de la palette	795 kg		
	Poids net des produits	700 kg		
	Poids brut de l'unité	5.5 kg		
Palettisation	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 (JJ/MM/AAAA) 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 sec par personne. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau froide et cuire pendant 7 à 9 minutes.		

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
OEufs et produits à base d'oeufs.	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 17/07/2019
par : JURASIK Justine
Assistante qualité

