



LENTICCHIE VERDI PICCOLE

SCHEDA TECNICA

ULTIMO AGGIORNAMENTO:
GENNAIO 2021

SPECIE BOTANICA: Lens culinaris

ORIGINE: Canada

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto: tondo irregolare
Colore: verde
Odore: Neutro

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

- Umidità : < 14%
- Ceneri : < 3,5%
- Cadmio: <0,05 mg/kg (Reg. CE 1881/2006 e suc.agg)
- Piombo: <0,20 mg/kg (Reg. CE 1881/2006 e suc.agg)
- Aflatossine B1,B2,G1,G2 : Aflatossine totali <4
- Residuo di fitofarmaci: Entro I limiti massimi di residui (LMR)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica batterica totale	< 500.000 UFC/g
E.Coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente
Listeria Monocytogenes	Assente
Muffe e lieviti	< 1000 UFC/g

SHELF LIFE : 18 MESI

INDICAZIONE D'USO : Ammolto: circa 12 ore; Cottura: circa 30/35 minuti

CONSERVAZIONE : in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore

ALLERGENI:

PRESENZA ALLERGENE	PRESENTE NEL PRODOTTO	NON PRESENTE NEL PRODOTTO MA NELLA STESSA LINEA DI PRODUZIONE	NON PRESENTE NEL PRODOTTO MA NELLO STABILIMENTO
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	NO	SI
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasil, pistacchi, noci del queensland e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Sedano e prodotti derivati	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO

VALORI NUTRIZIONALI INDICATI

Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Sale
338 Kcal/1429 kj	2 g di cui saturi 0,3 g	50 g di cui zuccheri 4 g	10 g	25 g	0,01 g

ALLERGENI DICHIARATI SU CONFEZIONE

FORMATI AMMESSI

Glutine e soia - non presenti nel prodotto ma nello stabilimento

0,300 g – 0,500 g – 1 kg – 5 kg – 25 kg – big bag

NORMATIVA COGENTE CONFORMITÀ DEL PRODOTTO

GARANZIE ALIMENTARI FORNITE (IGIENICO SANITARIE):

Conformità alle norme igieniche vigenti (REG CE 852/2004 per l'igiene dei prodotti alimentari destinati al consumo umano.

Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità al REGOLAMENTO (UE) N. 10/2011 e REGOLAMENTO (CE) N. 2023/2006.
Controllo allergeni (All. III bis della direttiva 2003/89/CE)