

PRODUIT PF00137

EAN 13 3111957402681

<b>Matières Premières</b>	Nom commercial	Lentilles corail		
	Nom latin	<i>Lens esculenta</i>		
	Origine	Turquie, Canada		
<b>Caractéristiques moyennes du produit</b>	Aspect	Diamètre : 3 à 5 mm		
	Couleur	Orange		
	Taux d'humidité	< 16%		
	Corps étrangers (poussières, terre, débris minéraux)	< 0.25%		
	Graines étrangères, débris végétaux	< 0.5%		
	Brisures	< 1%		
	Graines impropres à la consommation	< 1%		
	Non OGM, non ionisé, traces de gluten.			
	Pierres, insectes	Absence		
Contaminant	Conforme à la législation en vigueur			
<b>Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g</b>	Valeur énergétique	328Kcal / 1390 kJ	Fibres	15.4g
	Protéines	27.7 g	Sel	0.02g
	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**

<b>Conditionnement unitaire</b>	Poids Net	1 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 jet d'encre.		
<b>Palettisation</b>	Nombre de UVC/Colis	10		
	Nombre de colis / couche	12		
	Nombre de couches / palette	6		
	Nombre de UVC/ palette	720		
	Nombre de colis / palette	72		
<b>Palettisation</b>	Poids total de la palette	745 kg		
	Poids total des produits	720 kg		
	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.			
<b>Durée et conditions de stockage</b>		36 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.		
<b>Conditions de transport</b>		Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.		
<b>Conseils d'utilisation</b>		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.		
<b>Délais de livraison</b>		6 jours ouvrés		

**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 02/08/2018

par : Marie ALLIGIER

Responsable qualité pôle veggio

