AZIENDA AGRICOLA LA VALLETTA 1985 COLFIORITO	**SCHEDA TECNICA**	**7.4-MO-06** **rev. 2 del 22/04/21**

NOME PRODOTTO
Lenticchie rosse decorticate

INGREDIENTI
Lenticchie rosse decorticate

ALLERGENI (REG UE 1169/11)
Può contenere glutine

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI	**PRESENZA (Ingrediente)**	**PRESENZA (contaminante)**	**ASSENZA**
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano,segale,orzo,avena,farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei			x
UOVA e prodotti a base di uova			x
PESCE e prodotti a base di pesce			x
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			x
SOIA e prodotti a base di soia			x
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			x
FRUTTA A GUSCIO (mandorle,nocciole,noci comuni, noci di acagiu, noci pecan,noci del Brasile,noci del Queensland e prodotti derivati.			x
SEDANO e prodotti a base di sedano			x
SENAPE e prodotti a base di senape			x
SEMI SI SESAMO e prodotti a base di sesamo			x
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITIin concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2			x
LUPINI e prodotti a base di lupini			x
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi			x

OGM
Il prodotto non è a rischio contaminazione OGM

ORIGINE MATERIE PRIME
Italia

DENOMINAZIONE DI VENDITA E CODICI
Legumi secchi
Codice articolo 800111
Codice EAN 8009242800111
Aliquota IVA **10%**

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE	
Aspetto	Il prodotto viene presentato in sacchetti di carta con apertura frontale in polipropilene coex
Superficie	regolare
Forma	lenticolare
Colore	Arancio
Odore e sapore	Caratteristico della specie. Assenti sentori di muffa

Dimensioni	75 + 45 X 220

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO	
Peso netto	400.g
Imballaggio Primario	sacchetto termosaldato
Imballo Secondario	cartone da 20 PZ
Numero imballi per strato	9
Numero imballi per plt	54 cartoni
Numero strati per pallet	6
Tipo Confezionamento	Manuale
Materiale di Confez.to	carta

CONSERVAZIONE E DURATA (SHELF-LIFE)		
Caratteristica	***Unità di Misura***	***Limite di Accettabilità***
Conservazione	°C	8°/+15°C
Durabilità	mesi	24 mesi.

T.M.C./DATA DI SCADENZA (MODALITÀ DI INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA)
La data di scadenza è posta nella confezione in basso ed è così specificato: gg/mm/aa

DESTINAZIONE D'USO E MODALITA' DI PREPARAZIONE
Il prodotto è destinato a tutti i consumatori compresi vegetariani e vegani Selezionare prima dell'utilizzo. Sciacquare sotto acqua corrente e scolare. Cuocere in acqua bollente per 10/15 minuti.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
Parametro	***Unità di misura***	***Valori medi***
Valore energetico	kj/kcal	***1371 kj/323 kcal***
Grassi ***di cui saturi***	g/100g g/100g	***1,8 g*** ***0,5 g***
Carboidrati ***di cui zuccheri***	g/100g g/100g	***44,4 g*** ***3,1 g***
Fibre alimentari	g/100g	***15,2 g***
Proteine	g/100g	***24,7 g***
Sale	g/100g	***0,01 g***

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Caratteristica	***Unità di Misura***	***Limite di Accettabilità***
Salmonella	UFC/25g	***assente***
Listeria	UFC/10g	***assente***
Enterococchi	UFC/g	***< 100***
Coliformi totali	UFC/g	***< 100***
Stafilococco aureo	UFC/g	***assente***
Carica microbica	UFC/g	***< 5.000***
Muffe	UFC/g	***< 200***

Foto del prodotto

Revisione N°	Data	Firma RSA
2	22-04/21	

DATA ACETTAZIONE FIRMA