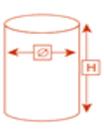




Prodotto		LENTICCHIE LESSATE										
Descrizione ed uso		Lenticchie reidratate lessate inscatolate e stabilizzate mediante processo termico Possono essere consumati da soli o come ingrediente di una zuppa										
Ingredienti		Lenticchie reidratate, acqua, sale										
Origine legumi		NON UE										
Note		Il prodotto può contenere occasionalmente tracce di altri cereali per contaminazione da campo.										
Barattolo	Aspetto esterno/interno	Senza difetti, pulito										
	Chiusura/aggraffatura	Regolare										
	Codifica	Corretta, leggibile, accurata										
	Etichettatura	Senza difetti, esatta										
	Caratteristiche barattolo	Elettrosaldato, copertura E / 1 con protezione interna BPAni. A richiesta con smalto interno BPAni										
	Caratteristiche coperchio	Protezione interna ed esterna e a richiesta con smalto BPAni I formati da 400g/800g possono essere con apertura a strappo										
Caratteristiche	FISICHE	Peso netto	≥ 400g/800g/2500g									
		Peso sgocciolato	≥ 240g/480g/1500g									
		Rotti (con cotiledoni liberi)	≤ 8% su peso sgocciolato									
		Danneggiati (con buccia aperta oltre il 50% della circonferenza)	≤ 12% su peso sgocciolato									
		Macchiati e scuri	≤ 3% su peso sgocciolato									
		Ammuffiti e forati	Assenti									
		Bucce Vuoto	≤ 30 barattolo 400g ≥ 5 cm Hg									
		Corpi estranei e pietre	7 su 10.000 barattoli (diametro ≥ 3 mm)									
		CHIMICHE	Liquido di copertura Sale	pH 5,4 - 6,4 ≤ 1,0 %								
		ORGANOLETTICHE	Consistenza	Morbida								
		Odore	Caratteristico, senza note estranee									
		Sapore	Tipico, senza retrogusto									
		Colore	Caratteristico, marrone chiaro/scuro									
	PESTICIDI ED ALTRI CONTAMINANTI	Prodotto conforme alle norme europee ed italiane riguardanti la quantità massima di residui di sostanze attive tollerate nei prodotti alimentari, inclusi micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc.										
	O.G.M.	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.										
	MICROBIOLOGICHE	Prove di stabilità microbiologica	Stabile dopo incubazione a 55°C x 7 giorni e 37°C x 14 giorni									
	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)	energia	kJ 227 / kcal 54									
		grassi	0,3 g									
		di cui: acidi grassi saturi	0,0 g									
		carboidrati	6,8 g									
		di cui: zuccheri	0,0 g									
		fibre	4,0 g									
		proteine	4,0 g									
		sale	0,55 g									
		GDA*	3%									
		(Guideline Daily Amounts) sono le Quantità Giornaliere Indicative di energia e nutrienti adeguati ad una alimentazione equilibrata. La presente Tabella, fornisce un esempio di GDA per un <u>adulto</u> , che si basa su un consumo giornaliero di 2000 Kcal e che deriva dalle raccomandazioni EUROLIET.	<1%									
			0%									
			3%									
			0%									
			16%									
			8%									
			9%									
ALTRE informazioni	Shelf-life	36 mesi dalla data di produzione – 18 mesi dalla data di consegna										
	Temperatura di conservazione	Il prodotto integro deve essere conservato a temperatura ambiente in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto il barattolo, il prodotto può essere conservato in frigorifero per max 3 giorni in un altro contenitore										
	Confezionamento standard	Vassoio in termoretraibile 24/400g e 12/800g – Cartone 6/2500g. Il 400g su richiesta può essere confezionato in cluster da 3 barattoli										
	Formato	Barattolo Ø/h mm		Formato	Imballo LxPxh mm	Pezzi x imb. n	Peso imballo Kg		Imb.x strato n	Strati x pallet n	Imballi x pallet n	Altezza pallet cm
	400g	75x110		24/400g	300x455x115	24	12		6	12	72	151
	800g	102x118		12/800g	305x410x120	12	12		6	12	72	157
	2500g	158x150		6/2500g	330x480x160	6	18		5	10	50	173
Creato da RSGQ				Verificato da AU				Approvato da AU				