

FICHE TECHNIQUE

Référence : SQ/LS/652

Version : D

Date : 10/03/2016

LENTILLES PRÉPARÉES

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Lentilles préparées			
Format	1/4	1/2	4/4	5/1
Contenance	212 ml	425 ml	850 ml	4250 ml
Poids Net Total	200 g	400 g	800 g	4000 g
Poids Net Égoutté	130 g	265 g	530 g	2655 g

Liste des Ingrédients	Eau, lentilles sèches trempées, sel, arôme naturel
Campagne de Production	Toute l'année
Code Emballeur	56251E

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°92 – Conserves de légumineuses sèches trempées.

Lentilles préparées : Conserves préparées à partir de graines sèches, réhydratées par trempage.

Ce produit convient aux végétariens : Ne contient aucun ingrédient d'origine animale

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,7 - 6,6 (à titre indicatif)
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes :

Absence, selon la Réglementation Européenne en vigueur.

OGM :

Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

Ionisation :

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Pesticides, métaux lourds :

Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
Aspect	Liquide d'ouverture pouvant être trouble et visqueux ; la présence d'un faible sédiment est tolérée, absence de graines parasitées et de matières étrangères.
Couleur	Caractéristique, mais pouvant manquer d'uniformité.
Odeur/Saveur	Franche et caractéristique, absence de toute odeur / saveur étrangère.
Texture	Bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.
Durée de vie du produit	DDM : 4 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none">▪ Température ambiante pendant 7 jours▪ A 37°C pendant 7 jours▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique). Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 boîtes incubées

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	303	4%	Glucides (g)	10	4%
Energie (kcal)	72		Dont sucres (g)	0,3	0%
Matières grasses (g)	0,2	0%	Fibres alimentaires (g)	3,4	
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0%	Protéines (g)	6,0	12%
			Sel (g)	0,79	13%

*pour 100 g de produit

**Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture :** « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ **Après ouverture :** « A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 2 jours. »

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.