



SCHEDA TECNICA di prodotto
-LENTICCHIE VERDI BIO KG 5-
1ITAGB048S1



Denominazione di vendita: - Lenticchie Verdi Bio

Sede dello stabilimento di produzione: - Loc.S. Anna n. 1 – 06028 – Sigillo (PG)

Elenco degli ingredienti dichiarati in etichetta: - Lenticchie verdi

Composizione in % degli ingredienti: -100% Lenticchie Verdi biologiche

Dichiarazione degli allergeni (se presenti): - lo stabilimento utilizza prodotti a base di glutine: farro e derivati, orzo e derivati, avena e derivati, grano e derivati; segale e derivati; triticum turanicum e derivati

Dichiarazione d'uso OGM o prodotti derivati: - l'azienda non utilizza prodotti OGM o derivati

Origine della materie prime: - Extra UE

Contenuto netto/peso sgocciolato/peso lordo: 5Kg

T.M.C/data di scadenza (modalità di indicazione presenti in etichetta): la data di scadenza è stampata a lato del sacchetto

Shelf – life: 2 anni dal confezionamento in ATM

Modalità di indicazione del Lotto di produzione : - il lotto è stampato al lato del sacchetto

Modalità di conservazione: -conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore

Modalità di confezionamento: - sacchetti in ATM (atmosfera controllata) da 5 Kg in scatole da 2 pezzi posti su un bancale e consegnati tramite corriere.

Caratteristiche sensoriali: -odore e colore tipico del prodotto

Caratteristiche chimico/fisiche: -(le quantità sono da considerarsi valori medi su campioni)

Umidità	11.79 g/100g di prodotto
Ceneri	2.46 g/100g
Aw	-
pH	-

Informazioni nutrizionali : -per 100 g di prodotto **(le quantità sono da considerarsi valori medi su campioni)**

Valore energetico	296.7 Kcal / 1240 KJ
Proteine	11.30 g
Carboidrati totali	59.3 g
Lipidi totali	1.61 g
Fibra alimentare	-
Sodio	7.3 mg
Ferro	9.23 mg
Calcio	59.5 mg



SCHEDA TECNICA di prodotto
-LENTICCHIE VERDI BIO KG 5-
1ITAGB048S1



Caratteristiche microbiologiche: - (le quantità sono da considerarsi valori limite secondo il nostro manuale HACCP)

Carica batterica mesofila totale	50.000 UFC/g
Coliformi totali	1.100 UFC/g
<i>E. coli</i>	<10 UFC/g
Stafilococchi coag + term +	<100 UFC/g
Salmonella	Assente /25g
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Assente/25g
Muffe	1.000 UFC/g
Lieviti	1.000 UFC /g

Codifica per la tracciabilità ai sensi del reg. Ce 178\2002: - il lotto riportato nel sacchetto è rispondente alla codifica definita nel nostro sistema di rintracciabilità UNI EN ISO 22005:08

Modalità di consumo/utilizzo/preparazione: - Pasta e lenticchie; Preparazione: Occorrono 200 gr di pasta corta, 500 gr di lenticchie, 2 lt di brodo di carne, sedano, aglio, pomodoro e olio extra-vergine di oliva. Si fanno cuocere le lenticchie con sedano, aglio, pomodoro e olio extra-vergine di oliva in 1 lt di brodo. Si cuoce la pasta nel rimanente brodo, 1 lt, e quando è cotta si aggiungono le lenticchie e un filo di olio extra-vergine di oliva.