|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE:** | **LENTEJA CAVIAR** | **CÓDIGO** | **254** |
| **1. INGREDIENTES** |
| Lenteja caviar |
| **ORIGEN:** Canadá |
| **VARIEDAD:** Caviar-Beluga |
|  |
| **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** |
| **Aspecto:** | Semilla sana |
| **Color:** | Negro |
| **Olor y sabor:** | Ausencia de olores y sabores extraños. |
| **Forma:** | Redondeada y de tamaño pequeño. |
| **Unidad de calibre del mercado:** | 3-4 mm |
| **Calibre en crudo:** | Min 3mm |
| **Tolerancia:** | Máx 5,00% de legumbres de calibre inferior |
|  |
| **3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS** |
| Humedad | Almacenamiento a largo plazo Máx 15% |
| Materias extrañas: | Máx 0,5% |
| Granos con defectos graves | Máx 0,5% |
| Granos con defectos ligeros | Máx 3,00% |
| Granos con misma coloración pero diferente tipo comercial | Máx 4,00% |

|  |
| --- |
| **4. VALOR NUTRICIONAL** |
| **PARÁMETRO** | **VALOR PARA 100GR** |
| Valor energético | 1395 KJ / 330 Kcal |
| Grasasde las cuales: | 1,75g |
| Saturadas: | 0,26g |
| Hidratos de carbono:de los cuales: | 47.63g |
| Azúcares | 1,12g |
| Proteínas | 24.85g |
| Fibra alimentaria | 12.21g |
| Sal | 0,011g |
|  |
| **5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (de acuerdo con el reglamento 1169/2011)** |
| GLUTEN (<10ppm) | TRAZAS | FRUTOS DE CÁSCARA | NO |
| CRUSTÁCEOS | NO | APIO | NO |
| HUEVO | NO | MOSTAZA | NO |
| PESCADO | NO | SÉSAMO | TRAZAS |
| CACAHUETES | NO | SULFITOS (<10mg/kg) | NO |
| SOJA | TRAZAS | ALTRAMUCES | NO |
| LECHE | NO | MOLUSCOS | NO |

|  |
| --- |
| **6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** |
| **PARAMETRO** |  |
| *En cumplimiento reglamento 2073/2005\*, del 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y criterios de calidad internos.* |
|  |  |
| **7. CONTAMINANTES QUÍMICOS** |
| **PARAMETRO** | **LÍMITE CRÍTICO** |
| Plomo | < 0.20 mg/Kg |
| *En cumplimiento REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y criterios de calidad internos.* |
|  |
| **8. OMG e IRRADIACIONES** |
| Libre de OMG – Producto no irradiado. |

|  |
| --- |
| **9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD** |
| Mantener el producto en un lugar fresco, seco y oscuro sin exponer directamente a la luz solar.Tiempo de consumo preferente: 12 meses |

|  |
| --- |
| **10. ENVASES, EMBALAJES Y ETIQUETADO** |
| **CÓDIGO** | **FORMATO** | **CÓDIGO** | **FORMATO** |
| 254 | LENTEJAS PARDINAS GRANEL |  |  |

|  |
| --- |
| **11. DESTINO FINAL Y MODO DE EMPLEO** |
| Todos los públicos. Cocinar antes de su consumo. Modo de empleo:Remojo: no necesitan.Tiempo de cocción:

|  |  |
| --- | --- |
| Aguas Duras | Aguas Blandas |
|  Cocción normal Cocción exprés 2h a 2h.20 min. 55 min. a 65min. | Cocción normal Cocción exprés 1h. 45m a 2h. 40 min. a 50min. |

 |

**APROBADO:**

Resp. Calidad

Clara Arús

Fecha: 03/02/2020

**ELABORADO:**

Técnica calidad

Ana Robles

Fecha: 03/02/2020