|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | |
| Grasas  de 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