



NOMBRE:	LENTEJA SALAMANCA	CÓDIGO	152
1. INGREDIENTES			
Lenteja			
ORIGEN: España			
VARIEDAD: Salamanca			

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto:	Grano sano
Color:	Típico homogéneo
Textura:	Típica de su variedad
Olor y sabor:	Ausencia de olores y sabores extraños.
Forma:	Redondeada.
Tolerancia del calibre:	Min 5mm: 5%

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	
Humedad	Máx 15%
Materias extrañas:	Máx 0,5%
Granos con defectos graves	Máx 0,5%
Granos con defectos ligeros	Máx 3%
Granos decolorados del mismo tipo	Máx 5%

4. VALOR NUTRICIONAL	
PARÁMETRO	VALOR PARA 100g
Valor energético	1395 kJ / 330 kcal
Grasas	1,8g
de las cuales:	
Saturadas:	0,3g
Hidratos de carbono:	48g
de los cuales:	
Azúcares	1,1g
Proteínas	25g
Fibra alimentaria	12g
Sal	0,03g

5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (de acuerdo con el reglamento 1169/2011)			
GLUTEN (<10ppm)	NO	FRUTOS DE CÁSCARA	TRAZAS
CRUSTÁCEOS	NO	APIO	NO
HUEVO	NO	MOSTAZA	NO
PESCADO	NO	SÉSAMO	NO
CACAHUETES	TRAZAS	SULFITOS (<10mg/kg)	NO
SOJA	NO	ALTRAMUCES	NO
LECHE	NO	MOLUSCOS	NO

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARAMETRO	
Producto estable microbiológicamente. <i>No exigible según el Reglamento nº2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</i>	

**7. CONTAMINANTES QUÍMICOS****PARAMETRO****LÍMITE CRÍTICO**

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.

Consumo preferente: 12 meses

10. ENVASES, EMBALAJES Y ETIQUETADO

CÓDIGO	FORMATO	CÓDIGO	FORMATO
152	LENTEJAS SALAMANCA GRANEL		

11. DESTINO FINAL Y MODO DE EMPLEO

Todos los públicos. Consumo previo cocinado. Se recomienda poner en remojo 10h aproximadamente.

ELABORADO:
Resp. de Calidad
Clara Arús

Fecha: 20/05/2020

APROBADO:
Gerencia
Miquel Torras

Fecha: 20/05/2020