NOMBRE:	LENTEJA ROJA	CÓDIGO	258

1. INGREDIENTES

Lenteja entera pelada

ORIGEN: Canadá

VARIEDAD: Roja

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Semilla sana
Color:	Naranja-rojo
Olor y sabor:	Ausencia de olores y sabores extraños.
Forma:	Redondeada y de tamaño pequeño.
Unidad de calibre del mercado:	3-5 mm
Calibre en crudo:	Min 3 mm
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	NO
CACAHUETES	NO	SULFITOS (<10mg/kg)	NO
SOJA	NO	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
258	LENTEJA ROJA PELADA 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	Cocción normal	Cocción exprés
2h a 2h.20 min.	55 min. a 65min.	1h. 45m a 2h.	40 min. a 50min.

ELABORADO:	APROBADO:
Técnica calidad Ana Robles Fecha: 03/02/2020	Resp. Calidad Clara Arús Fecha: 03/02/2020