


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev.	4	Data	05/05/2022	Stato	Approvata	Origine prodotto
Denominazione prodotto	LENTICCHIE ROSSE INTERE BIOLOGICHE					ITALIA
CARATTERISTICHE COMMERCIALI						
Denominazione di vendita	Lenticchie Rosse Intere BIO					
Tipologia prodotto	Legume					
Metodo attribuzione lotto	Codice alfa numerico					
TMC / Scadenza	18 mesi					
Limitazioni all'utilizzo / soggetti sensibili						
Tenere lontano dalla portata dei bambini a causa delle ridotte dimensioni del prodotto						

Condizioni/modalità di conservazione dopo apertura	Lista ingredienti contenuti
Il prodotto deve essere conservato all'interno della sua confezione originale, debitamente chiusa e lontano da fonti di calore diretto e umidità.	Lenticchie Rosse Biologiche

CARATTERISTICHE DI QUALITÀ						
Parametri chimico/fisici				Valori nutrizionali medi (per 100g) [2]	NUTRI-score A	
Caratteristica	Valore	Tolleranza	U.M.			
OGM [1]	Reg.CE 1829/03	//	//	Obbligatorio	Valore energetico (KJ)	1255
Ocratossina A	Reg.CE1881/06	N.A.	ug/kg	Obbligatorio	Valore energetico (Kcal)	300
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	Reg.CE1881/06	N.A.	ug/kg	Obbligatorio	Carboidrati (g)	51,1
Don	Reg.CE1881/06	N.A.	ug/kg	Obbligatorio	Carboidrati di cui zuccheri (g)	1,8
Zearalenone	Reg.CE1881/06	N.A.	ug/kg	Obbligatorio	Proteine (g)	24,6
Pesticidi e fitosanitari	Reg.CE 889/08	//	//	Obbligatorio	Grassi (g)	1,3
Piombo	Reg.CE1881/06	< 0,20	mg/kg	Obbligatorio	Grassi di cui saturi (g)	0,2
Cadmio	Reg.CE1881/06	< 0,10	mg/kg	Facoltativo	Grassi di cui insaturi (g)	.
Dimensioni	3	2,0	mm	Facoltativo	Grassi di cui poliinsaturi (g)	.
Corpi estranei (varia natura)	max 1/100g	//	Unità	Obbligatorio	Sale (g)	0,002
Corpiestranei vegetali	max 3/100g	//	Unità	Facoltativo	Fibre (g)	17,3
Umidità	12	min 10 max 14	%	Facoltativo	Ceneri totali (g)	.
				Facoltativo	Carboidrati di cui amido (g)	.

Parametri microbiologici				Parametri organolettici		
Caratteristica	Valore	Tolleranza	U.M.			
Muffe e Lieviti	10^4	10^6	U.f.c./g	Apparenza	Forma arrotondata di dimensioni medio/piccole	
CMT 30°	5*10^5	10^6	U.f.c./g			
Escherichia Coli	5*10^5		U.f.c./25g	Odore	Non presenta odori particolari	
Lysteria m.	assente		U.f.c./25g			
Salmonella spp.	assente		U.f.c./25g	Colore	marrone-arancio	
				Sapore	N.A.	

SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO	
Note materiali imballo	
I materiali utilizzati sono idonei al contatto con alimento in base alle normative cogenti in materia. Tutta la documentazione è disponibile presso gli uffici qualità di Toscana Legumi Bio S.r.l. Il materiale dell'imballaggio primario utilizzato è un film accoppiato termosaldabile su entrambi i lati (KEMILEN(R) NB100) per imballaggio alimentare.	

SPECIFICHE DI PALLETIZZAZIONE STOCCAGGIO TRASPORTO						
Codice EAN prodotto	Peso netto cof.ne (kg)	Confez.ni tot. (per cartone)	N. Cartoni (per base)	N. Cartoni (per altezza)	Peso netto pancale	Tipologia pancale
	0,5	12	10	8	480,0	EPAL 120X80
	1,0	12	10	5	600,0	EPAL 120X80
	4,0	1	24	3	288,0	EPAL 120X80
	5,0	1	10	10	500,0	EPAL 120X80
	25,0	1	4	10	1000,0	EPAL 120X80

Specifiche di stoccaggio	Specifiche di trasporto
Il prodotto deve essere stoccato al riparo dalle intemperie, in ambienti freschi e debitamente ventilati, al riparo da fonti di calore e luce diretta. Se possibile la temperatura del prodotto deve essere mantenuta tra i 15 - 25 °C. Non devono essere presenti fonti di umidità e condensa.	Il prodotto deve essere trasportato all'interno della sua confezione originale, esente da rotture lesioni e contaminazioni. Non deve essere posto a diretto contatto con il suolo/pavimento. Deve essere posto al riparo dalle intemperie, variazioni di calore improvvise e contaminazioni.

Data	05/05/2022	Funzione	Firma approvazione	Tiziano Giani
------	------------	----------	--------------------	---------------

Gestione allergeni			
Denominazione ingredienti	Presenza nel prodotto [3]	Presenza sulla linea [3]	Presenza nello stabilimento [3]
Cereali contenenti glutine (<i>grano, segale, orzo, avena, farro, kamut</i> o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI	SI
Crostacei e prodotti derivati, molluschi e prodotti derivati	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati,	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	SI	SI
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> [Wangenh] K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	NO
Sedano e prodotti derivati	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	SI	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO	NO

Note	[2] COMPILARE	[3] COMPILARE
LAVORATO E CONFEZIONATO DA TOSCANA LEGUMI BIO S.R.L. NELLO STABILIMENTO DI VIA DEL LAVORO, 22-50056- MONTELUPO FIORENTINO (FI)		

[1] OGM STATUS	Il prodotto è realizzato con Materie Prime che rispettano i Reg.CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003. Toscana Legumi Bio S.r.l. dichiara sotto la propria responsabilità che i prodotti forniti non contengono OGM né come ingredienti né come fonte di contaminazione crociata.		
----------------	---	--	--

Data	05/05/2022	Funzione	Firma approvazione	Tiziano Giani
------	------------	----------	--------------------	---------------