

<b>Del Colle srl</b> <b>Via Leonardo Fibonacci, n. 593/b</b> <b>56031 Bientina (PI) - P.IVA 01630360467</b> <b>Tel: +39 0587 758016 – Fax +39 0587 756627</b> <b><a href="mailto:info@delcolle.com">info@delcolle.com</a> - <a href="http://www.delcolle.com">www.delcolle.com</a></b>		<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>MOD 07 02 01</b> <b>Rev. 00 del 31.08.2020</b> Rev. 01 del 01/09/2021
--	---	---

CODICE LEG4509C–8023016010230 – 500g LEG4508C– 8023016011237 – 1 Kg LEG4509S – 8023016029515 – 5 Kg LEG4508S– 8023016029218 – 25 Kg		LENTICCHIE VERDI ITALIA BIOLOGICHE																	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		Lens culinaris, lenticchie verdi secche da agricoltura biologica.																	
PAESE DI ORIGINE		Italia																	
ATTRIBUZIONE NR. LOTTO		Codice alfa numerico progressivo																	
DURATA PREF. DEL PRODOTTO		24 mesi dal confezionamento																	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		Colore		Dal verde al marrone															
		Odore		Caratteristico e esente da odori estranei															
		Calibro		Caratteristico, tipico, irregolare leggermente appiattita di 5-8 mm di diametro															
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE		FILTH TEST / AN. CAMPIONATURA				DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g prodotto													
		Frammenti di insetto		< 30		Energia		1335 kJ / 319 kcal											
		Peli di roditore		Assenti		Grassi		1 g											
						Di cui acidi grassi saturi		0,17 g											
		Fibre vegetali		< 30		Carboidrati		51,1 g											
						di cui zuccheri		1,8 g											
		Fibre animali		Assenti		Fibre		13,8 g											
		Semi rotti		< 0,08 %		Proteine		22,7 g											
		Corpi estranei		< 0,05 %		Sale		0,02 g											
		Umidità		< 15 %															
RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI		Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Regolamento Europeo n°396/05, n°178/2006, n°149/2008 e successivi.																	
MICROBIOLOGICHE		Microorganismi mesofili aerobi		< 500.000 ufc/g		Muffe		< 3000 ufc/g											
		Enterobacteriaceae		< 10.000 ufc/g		Lieviti		< 5000 ufc/g											
		Escherichia coli		< 100 ufc/g		Bacillus cereus		<1000 ufc/g											
		Stafilococchi coagulasi positivi		<10.000 ufc/g															
MICOTOSSINE E METALLI PESANTI		Entro i limiti previsti dal regolamento 1881/06 e s.m.i.																	
OGM		Prodotto ottenuto senza l’impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg.2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti.																	
RADIAZIONI IONIZZANTI		I prodotti sono ottenuti senza il ricorso all’impiego di radiazioni ionizzanti.																	
ALLERGENI		Dichiarati secondo il Reg. UE 1169/2011 e smi come da tabella successiva																	
SPECIFICHE DI TRASPORTO		Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 Reg. CE 852/2004)																	
SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO		Imballo primario – plastica o carta:		Materiale idoneo a contatto con gli alimenti come da reg.CE 1935/04, reg.CE 2023/06, reg.CE 10/11, e smi															
		Atmosfera protettiva		Possibilità di confezionamento in ATM con azoto alimentare per i formati ≤ 2 kg, indicato sull’imballo primario.															
		Sacchetto		kg 25		kg 20		kg 5		Kg 2		kg 1		g 500		g 300		g 250	
		Nr. pezzi per cartone		40 pezzi a pedana		50 pezzi a pedana		108 pezzi a pedana		3 pezzi a collo		6/9/12 pezzi a collo		6/12 pezzi a collo		18 pezzi a collo		12 pezzi a collo	
		Pallet		5x10 file per le conf da 20 kg 5x8 file per le conf. da 25 kg 12x5 file = tot. Cart. 60 da 0,25 kg 13x4 file = tot. cart 52 da 0,3-0,5-1 kg 12x4 file = tot. cart 48 da 1 kg 123 x 9 file = 108 colli per pallets per le conf. da 5kg															
USO E CONSERVAZIONE		Non occorre ammolare. Lavare sotto l’acqua corrente e cuocere 30-40 minuti o più a seconda del vostro gusto. Si consiglia un controllo visivo del prodotto prima della cottura. Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di luce e calore.																	

## Tabella degli ingredienti Allergeni

Ingredienti per cui è obbligatoria l'indicazione in etichette ai sensi Reg. UE 1169/2011

Allergeni	Presenza nel prodotto	Nome specifico del prodotto contenente allergene	Possibile Cross Contamination
<ul style="list-style-type: none"><li>Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati</li></ul>	NO	GRANO, ORZO, AVENA, FARRO	SI
<ul style="list-style-type: none"><li>Crostacei o prodotti derivati d crostacei</li></ul>	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"><li>Uova o prodotti derivati da uova</li></ul>	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"><li>Pesci o prodotti derivati da pesci</li></ul>	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"><li>Arachidi o prodotti derivati da arachidi</li></ul>	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"><li>Latte o prodotti derivati da latte (compreso il lattosio)</li></ul>	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"><li>Frutta con guscio e loro derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)</li></ul>	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"><li>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</li></ul>	NO	SEMI DI SESAMO	SI
<ul style="list-style-type: none"><li>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/Kg o 10 mg/l</li></ul>	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"><li>Sedano e prodotti a base di sedano</li></ul>	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"><li>Senape e prodotti a base di senape</li></ul>	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"><li>Lupino e prodotti a base di lupino</li></ul>	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"><li>Soia e prodotti a base di soia</li></ul>	NO	SOIA	SI
<ul style="list-style-type: none"><li>Molluschi e prodotti a base di molluschi</li></ul>	NO		NO