

0Del Colle srl Via Leonardo Fibonacci, n. 593/b 56031 Bientina (PI) - P.IVA 01630360467 Tel: +39 0587 758016 – Fax +39 0587 756627 info@delcolle.com - www.delcolle.com	 Del Colle PAESAGGI DA GUSTARE	SCHEDA TECNICA MOD 07 02 01 Rev. 00 del 31.08.20 Rev. 01 del 01/09/2021
---	--	---

CODICE ARTICOLO LEG0137S – sfuso LEG4415S – 25 Kg LEG4408C – 1 Kg		BIO LENTICCHIE ROSSE INTERE DECORTICATE									
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		Lenticchie rosse decorticate da agricoltura biologica. Denominazione botanica: <i>Lens Culinaris</i>									
PAESE DI ORIGINE		Italia									
ATTRIBUZIONE NR. LOTTO		Codice alfa numerico progressivo									
DURATA PREF. DEL PRODOTTO		24 mesi dal confezionamento									
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		Colore		Rosso							
		Odore		Caratteristico, esente da odori estranei							
		Calibro		Tipico, irregolare, leggermente appiattita di 3-4 mm di diametro							
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE		FILTH TEST / AN. CAMPIONATURA				DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g prodotto					
		Frammenti di insetto		< 30		Energia		1481 kJ / 354 kcal			
		Peli di roditore		Assenti		Grassi		1 g			
						Di cui acidi grassi saturi		0 g			
		Fibre vegetali		< 30		Carboidrati di cui zuccheri		60,4 g 2,1 g			
		Fibre animali		Assenti		Fibre		31,2 g			
		Semi rotti		< 0,08 %		Proteine		22,8 g			
		Corpi estranei		< 0,05 %		Sale		0 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		Microrganismi mesofili aerobi		< 500.000 ufc/g		Muffe		< 3000 ufc/g			
		<i>Enterobacteriaceae</i>		< 10.000 ufc/g		Lieviti		< 5000 ufc/g			
		<i>Escherichia coli</i>		< 100 ufc/g		<i>Bacillus cereus</i>		<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 le lenticchie sotto l'acqua corrente e cuocere per circa 30-40 minuti a seconda del gusto. Si consiglia un controllo visivo del prodotto prima della cottura. Le lenticchie sono indicate come contorno o come ingrediente di minestre e insalate. Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore.									

0Del Colle srl Via Leonardo Fibonacci, n. 593/b 56031 Bientina (PI) - P.IVA 01630360467 Tel: +39 0587 758016 – Fax +39 0587 756627 info@delcolle.com - www.delcolle.com		SCHEDA TECNICA MOD 07 02 01 Rev. 00 del 31.08.20 Rev. 01 del 01/09/2021
---	---	---

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"> Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati 	NO	FARRO, AVENA, ORZO, GRANO	SI
<ul style="list-style-type: none"> Crostacei o prodotti derivati d crostacei 	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"> Uova o prodotti derivati da uova 	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"> Pesci o prodotti derivati da pesci 	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"> Arachidi o prodotti derivati da arachidi 	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"> Latte o prodotti derivati da latte (compreso il lattosio) 	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"> 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) 	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"> Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 	NO	SEMI DI SESAMO	SI
<ul style="list-style-type: none"> Anidride solforosa e solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/Kg o 10 mg/l 	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"> Sedano e prodotti a base di sedano 	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"> Senape e prodotti a base di senape 	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"> Lupino e prodotti a base di lupino 	NO		NO
<ul style="list-style-type: none"> Soia e prodotti a base di soia 	NO	SOIA	SI
<ul style="list-style-type: none"> Molluschi e prodotti a base di molluschi 	NO		NO