



FICHA TECNICA

Lentejas cocidas 1kg

Código: 7205
Código EAN: 8427754072053
FC: 18-09-2019
F.R: 16-06-2023



1. INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Denominación comercial: LENTEJA 1 KG PREPARADA

Definición: Producto obtenido a partir de lenteja seca y rehidratada posteriormente. Se utilizan envases de hojalata recubiertos con barniz BPA-NI y se añade agua como líquido de cobertura, cerrado herméticamente y esterilizado.

Lista de ingredientes : Lenteja, agua, sal y aroma de cebolla

Tratamiento (proceso): Conserva vegetal de baja acidez esterilizada, previamente hidratada, escaldada, seleccionada y envasada.

Modo de empleo/ uso esperado: Calentar y servir bien sola o acompañada de un sofrito de aceite de oliva.

Modo de conservación: Antes de abrir conservar a temperatura ambiente en un lugar seco y fresco. Después de abrir conservar entre 0 y 4 °C en un recipiente alimentario cerrado y consumir en 5 días

2. LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.

Directiva 2001/95/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 3 de diciembre de 2001, relativa a la seguridad general de los productos.

Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 19 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnica Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales: BOE 12 Octubre 1978 Nº 244.

Reglamento (CE) Nº 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (Texto pertinente a efectos del EEE).

Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) Nº1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.

REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Real Decreto 314/2016, del 29 de julio por el que se modifica el RD 140/2003, de 7 de febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad de las aguas de consumo humano.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.

Decisiones del CTCPA Normas

Codex Alimentarius

LEGISLACIÓN APLICABLE CONTAMINANTES:

Residuos de metales pesados: Inferiores a los establecidos por Real Decreto 2420/1978/Reglamento 420/2011 que modifica el Reglamento (CE) 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus modificaciones.

Residuo de pesticidas/plaguicidas: Inferiores a los límites determinados por el Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 y sus modificaciones relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE de Consejo. DOUE 16 Marzo 2005 N° L 70.

Nitratos: Reglamento 629/2008 de la Comisión de 2 de Julio de 2008, que modifica el Reglamento (CE) 1881/2006 Reglamento 73/2018. Límites de residuos de mercurio en alimentos

Otras características importantes a tener en cuenta son:

FACTORES	CARACTERÍSTICAS
Espacio de cabeza	<10% de la h del envase
Aspecto exterior del envase	Ausencia de Taneo, abombamiento y/o Rezumado
Aspecto interior del envase	Libre de defectos en el barniz, como rayas o poros
Aspecto del producto	Típico aspecto de lenteja
Textura y consistencia	Típica tierna
Color	Característico anaranjado
Sabor y olor	Frescos y normales, ausencia de todo sabor y olor extraños
Aspecto líquido gobierno	Típico anaranjado debido al secuestrante y espeso debido al almidón desprende la lenteja
pH	6.0 +/- 0.4
Conclusión Final	APTO dará lugar a la liberación del lote- (teniendo en cuenta todas las características anteriores además de los estándares microbiológicos y los pesos mínimos exigidos que se detallan en Iso apartados posteriores)

Establecemos a continuación las exigencias y tolerancias en base a décisions du CTCPA:

CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD PARA CONSERVAS DE LENTEJA	
FACTORES	TOLERANCIAS (%PNE)
OGMs	ausencia
Productos irradiados	ausencia
Aromas artificiales	ausencia
Glutamato o derivados	ausencia
Aceite de palma y/o grasas hidrogenadas	ausencia
MATERIAS extrañas minerales	ausencia
MATERIAS extrañas vegetales	<0.5
Parásitos	ausencia
Manchas > 2mm	<10
Granos de diferente color	<10
Granos defectuosos	<5

Estándares microbiológicos adoptados según la “Norme française NF V 08-408. Contrôle de la stabilité des produits apertissés et assimilés. Methode de Routine” consistente en :

- Incubación de un envase a 37+/-2° C durante 7 días
- Incubación de un envase a 55+/-2° C durante 7 días
- Muestra testigo sin incubación (7 días a temperatura ambiente: 18-25° C)

Criterio de aceptación

El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación y/o rezumado del envase después del periodo de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor , aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0.5 unidades en relación al testigo

3. FORMATO

Los pesos mínimos exigidos para nuestras conservas de lenteja son:

FORMATO	CAPACIDAD	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	TOLERANCIAS
RO-850	850	780	530	Entre el peso con error y el peso con doble error por defecto tolerado, 3 unidades máximo, y por debajo del doble error, 0 unidades
Error máximo por defecto tolerado		15	15	
Peso con error por defecto tolerado aplicado (g)		765	515	
Peso con doble error por defecto tolerado (g)		750	500	

4. VALORES NUTRICIONALES

Valor energético (kj/Kcal)	226.5 / 53.6
Grasas (g)	<0.5
de las cuales saturadas (g)	<0.5
Hidratos de carbono (g)	7.7
de los cuales azúcares	0.4
Fibra alimentaria (g)	2.6
Proteínas (g)	4.4
Sal (g)	0.97

5. DATOS LOGÍSTICOS

ENVASE: Hojalata barniz porcelana /incolore interior-desnudo exterior.

Diámetro del envase: 99.3 mm

Altura del envase: 118.1 mm

EMBALAJE: Bandeja retractilada sin cartón

Longitud del embalaje: 42 cm

Anchura del embalaje: 31.5 cm

Altura del embalaje: 12 cm

Unidades de envase po embalaje: 12

6.ALÉRGENOS Y OMG

Alérgenos	No existen en el producto
Presencia de Ingredientes OMG	No

ALERGENOS	
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa, maltodextrinas a base de trigo, jarabes de glucosa a base de cebada, cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola	AUSENCIA
Crustáceos y productos a base de crustáceos	AUSENCIA
Huevos y productos a base de huevos	AUSENCIA
Pescado y productos a base de pescado, salvo: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides, gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino	AUSENCIA
Cacahuets y productos a base de cacahuets	AUSENCIA
Soja y productos a base de soja, salvo: aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados, tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetado de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja, fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja, esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.	AUSENCIA
Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola, lactitol	AUSENCIA
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de australia y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola	AUSENCIA
Apio y productos derivados	AUSENCIA
Mostaza y productos derivados	AUSENCIA
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	AUSENCIA
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	AUSENCIA
Altramuces y productos a base de altramuces	AUSENCIA
Moluscos y productos a bases de moluscos	AUSENCIA