



FICHA TÉCNICA

Lenteja cocida 3kg

Código: 17202

Código EAN: 8427754172029

F.C: 17/05/2023

F.R: 14/05/2024



1. FORMATO DE ENVASADO

DESCRPCIÓN	TIPO	CAPACIDAD	PESO NETO (g.)	PESO ESCURRIDO (g.)	TRATAMIENTO
Lata 3kg	RO-2650	2650	2500	1600	Esterilización

2. DESCRIPCIÓN DEL LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Fecha de caducidad: 5 años

Fecha de caducidad en almacén: 4 años

Descripción del lote: L9020 L1 9: año 2019 ; 020: día natural L1: línea 1

Tamaño lote producción: día de la producción

3. LISTADO DE INGREDIENTES

Lentejas, agua, sal, secuestrante: E-385, Antioxidante: E-300.

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g. de producto	
Valor energético	82 kcal / 345 kJ
Grasas:	< 0.5 g
De las cuales Ácidos grasos saturados	0 g
Hidratos de carbono	12 g
De los cuales Azúcares	<0.5 g
Fibra alimentaria:	4.4 g
Proteínas	5.8 g
Sal	0.48 g

5. MODO DE EMPLEO, CONDICIONES ALMACENAMIENTO Y POBLACIÓN DE DESTINO

Modo de empleo: escurrir el contenido del envase, preparar según se desee, en frío o en caliente.

Condiciones de almacenamiento: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en refrigeración y consumir antes de 2 días.

Población de destino y uso previsto: este producto está destinado para uso alimentario de la población en general salvo la población susceptible de los alérgenos declarados.

Tratamiento térmico empleado: producto sometido a tratamiento térmico de esterilización.

6. OGM Y ALÉRGENOS

OGM: Este producto entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 (alimentos y piensos OGM). Es decir, no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM.

ALÉRGENOS

Alérgenos incluidos en el reglamento (UE) Nº 1169/2011	Contenido en el producto		Trazas en el producto	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten y derivados		x		x
Crustáceos y derivados		x		x
Huevos y derivados		x		x
Pescado y productos derivados		x		x
Cacahuets y derivados		x		x
Soja y derivados		x		x
Leche y derivados (incluido lactosa)		x		x
Frutos de cáscara y derivados		x		x
Apio y derivados		x		x
Mostaza y derivados		x		x
Semillas de sésamos y derivados		x		x
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10mg/kg)		x		x
Altramuces y derivados		x		x
Moluscos y derivados		x		x

RADIACIONES: El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante.

DECLARACIÓN DE GLUTEN: Puede contener gluten debido a contaminaciones cruzadas en origen.

ETIQUETADO: El etiquetado se realiza de acuerdo con la legislación vigente, cumpliendo el Reglamento (UE) 1169/2011.

7. ANALISIS PRODUCTO FINAL Y PROCESADO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (incluido control del peso)	
Test	Valor normal y tolerancia
Color	Típico
Textura	Típica
Peso Neto	
Peso Escurrido	
Uniformidad	< o = 1,5
Defectos	
Color	< o = 4
Textura	< o = 5
Partidas	< o = 5
Manchadas	< o = 2
Suma de tolerancias	< o = 5
Mesófilos aerobios	Ausencia (< ufc/1-2g)
Mesófilos anaerobios	Ausencia (< ufc/1-2g)
Termófilos aerobios	Ausencia (< ufc/1-2g)
Termófilos anaerobios	Ausencia (< ufc/1-2g)
Mohos y levaduras	Ausencia (< ufc/1-2g)
Sulfito reductores	Ausencia (< ufc/1-2g)
Control estabilidad	Estable. Variación max. de pH entre muestras incubadas y testigo < 0.5
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	
Test	Valor normal y tolerancia
pH	5,4/6,4 0,5
Metales pesados	< o = Reglamento (CE) N° 915/2023 y posteriores modificaciones < o = limites Reg. (CE) 396/2005
Plagucidas	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Color	Típico y roja
Aspecto	Propio y característico del producto
Textura	Típica y blanda
Olor	Propio e intenso
Sabor	Propio. Ausencia sabores anómalos