

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

| Dénomination Réglementaire | Lentilles préparées |
|----------------------------|---------------------|
| Format | 5/1 |
| Contenance | 4250 ml |
| Poids Net Total | 4000 g |
| Poids Net Égoutté | 2655 g |

| | |
|------------------------|---|
| Liste des Ingrédients | Eau, lentilles, sel, arôme naturel Peut contenir des traces de céréales contenant du <u>gluten</u> . |
| Campagne de Production | Toute l'année |
| Code Emballeur | 56251E |

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°92 – Conserves de légumineuses sèches trempées.

Lentilles préparées : Conserves préparées à partir de graines sèches de *Lens esculenta L.*, réhydratées par trempage.

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

| | |
|------|-------------------------------|
| pH | 5,4 – 6,3 (à titre indicatif) |
| Vide | Environ 0,15 bar |

Allergènes :

OGM :

Ionisation :

Pesticides, métaux lourds :

Peut contenir des traces de céréales contenant du gluten.

Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

| Paramètres | Exigences |
|---------------------|---|
| Aspect | Liquide de couverture pouvant être trouble et visqueux ; la présence d'un faible sédiment est tolérée, absence de graines parasitées et de matières étrangères. |
| Couleur | Caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité. |
| Odeur/Saveur | Franche et caractéristique, absence de toute odeur / saveur étrangère. |
| Texture | Bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie. |

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

| | |
|----------------------------------|--|
| Référence DDM | A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds. |
| Durée de vie du produit | DDM : 4 ans |
| Critères Microbiologiques | Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours ▪ A 37°C pendant 7 jours ▪ A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique). Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés. |

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

| | Pour 100 g* | AR** | | Pour 100 g* | AR** |
|------------------------------|-------------|------|-------------------------|-------------|------|
| Energie (kJ) | 303 | 4% | Glucides (g) | 9,8 | 4% |
| Energie (kcal) | 72 | | Dont sucres (g) | 0,3 | 0% |
| Matières grasses (g) | 0,2 | 0% | Fibres alimentaires (g) | 3,4 | |
| Dont acides gras saturés (g) | 0,0 | 0% | Protéines (g) | 6,0 | 12% |
| | | | Sel (g) | 0,79 | 13% |

*pour 100 g de produit égoutté

**Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température. »
- ✓ **Après ouverture** : « A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et à consommer dans les 2 jours. »

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.