



FICHE TECHNIQUE
LENTILLES VERTES BIO 5Kg
Marque : SABAROT

Mise à jour le :
07/05/2015

PRODUIT PF00073

UVC EAN 13 : 3111950212300

| | | | | |
|--|--------------------------------------|--------------------------------------|---|-------------------------|
| Matières Premières | Nom usuel | | Lentilles vertes bio | |
| | Nom latin | | Lens esculenta | |
| | Composition | | 100% lentilles vertes BIO | |
| | Pays de fabrication | | France | |
| | Origine | | France, Canada, variable en fonction des récoltes | |
| | Certifiées bio par Ecocert | | | |
| | Caractéristiques moyennes du produit | Aspect | | Diamètre : 5 mm +/- 1mm |
| Couleur | | Gris vert à gris bleu | | |
| Taux d'humidité | | < 16% | | |
| Corps étrangers (poussières, terre) | | < 1% | | |
| Brisures (les graines écornées ne sont pas des brisures) | | < 1% | | |
| Graines impropres à la consommation | | < 1% | | |
| pierres, insectes | | < 0.05% | | |
| Non OGM, non ionisé, traces de gluten. | | | | |
| Pesticides | | Conforme à la législation en vigueur | | |
| Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g | Valeur énergétique | 333Kcal / 1411 kJ | Fibres | 11g |
| | Protéines | 24 g | Sodium | 0.01g |
| | Glucides | 50 g | Sucres | 1g |
| | Lipides | 1,7 g | Acide gras saturés | 0.2g |

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Tri / Conditionnement / passage au détecteur de métaux / Stockage

CONDITIONNEMENT

| | | | | |
|--|-----------------------------|--|--|--|
| Conditionnement unitaire | Poids Net | 5 Kg | | |
| | Spécifications | Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques. | | |
| | Identification | Marquage thermotransfert | | |
| Palettisation | Nombre de sacs / couche | 10 | | |
| | Nombre de couches / palette | 14 | | |
| | Nombre de sacs / palette | 140 | | |
| | Poids total de la palette | 730kg | | |
| | Poids total des produits | 700kg | | |
| | Hauteur de la palette | 1.50m | | |
| | Support | Palette en bois : 80 × 120 cm | | |
| | Spécifications | Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film | | |
| | Identification | Etiquette SSCC sur chaque palette. | | |
| Durée et conditions de stockage | | 30 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré. | | |
| Conditions de transport | | Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée. | | |
| Conseils d'utilisation | | Compter 80 g de produits sec par personne. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau froide et cuire pendant 25 minutes. | | |

PLUS COMMERCIAL

Les légumes secs sont mis en avant par tous les nutritionnistes pour leurs apports en protéines et fibres. Ils s'inscrivent parfaitement dans le PNNS.

Les légumes secs permettent d'offrir une alternative aux Riz et Pâtes et se déclinent en une multitude de recettes tout au long de l'année (garniture plat chaud ou en salade). Leur diversité permet de cibler aussi bien la restauration sociale que commerciale.

LISTE DES ALLERGENES **PRESENTS DANS LE PRODUIT**

Produit : lentille verte bio

(Liste conforme à la directive 2006/142/CE amendant l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE)

| Allergène | Présent dans le produit | Peut être présent à l'état de traces |
|--|-------------------------|--------------------------------------|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten. | non | oui |
| Crustacés et produits à base de crustacés. | non | non |
| Œufs et produits à base d'œufs. | non | non |
| Poissons et produits à base de poisson. | non | non |
| Arachides et produits à base d'arachides. | non | non |
| Soja et produits à base de soja. | non | non |
| Lait et produits laitiers (y compris lactose) | non | non |
| Fruits à coque et produits dérivés. | non | non |
| Moutarde et produits à base de moutarde | non | non |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame. | non | non |
| Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L. | non | non |
| Céleri et produits à base de céleri. | non | non |
| Lupin et produits à base de lupin | non | non |
| Mollusques et produits à base de mollusques | non | non |

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisées.

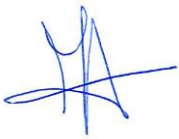
Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Fait à Chaspuzac, le 07/05/2015

par :

Marie Alligier

Assistante Qualité



Pour toute autre demande, nous consulter au :

Tel 04 71 08 09 10

Fax 04 71 08 06 66

Sabarot Wassner – 2, rue des perdrix – Z.I. La combe – 43 320 Chaspuzac