	DOCUMENT	ST PF B GF 16	Ed. 2	Rev. 00	
	FICHE TECHNIQUE Spécialité alimentaire biologique à base de farine de lentilles rouges sans gluten Reg. CE 834/07 ; Reg. CE 889/08 ; REG CE 828/2014			23.02.2018	
				Page 1 sur 3	

<i>Spécialité alimentaire biologique à base de farine de lentilles rouges sans gluten</i>	
Ingrédients	Farine de lentilles rouges biologique
Méthode de production	Pâte faite de farine de lentilles et eau extrudée au bronze donnant un aspect rugueux. Séchée à basse température
Allergène présent dans le produit	➤ Traces de Soja
Gluten (Reg. UE 828/2014)	< 20 mg/kg (ppm)
Revendications (Reg. UE 1924/2006)	Riche en protéines et fibres



Forme	Temps de cuisson max en minutes
Strozzapreti	4-5

Caractéristiques chimiques du produit fini (DPR 187/2001)				
Paramètre	Unité de mesure	Valeur	Tolérance	Méthode
Humidité	% (sur la matière sèche)	8,9	0,3	ISO 712:2009
Cendres	% (sur la matière sèche)	2	0,10	Four à moufle ou AOAC 923.03/1923
Acidité	Degrés sur la matière sèche	5-6	1	Rapp IstiSan 1996/34 page 227

Caractéristiques chimiques du produit fini		
Paramètre	Valeur	Méthode
Charge microbienne totale (32°C)	<100000 ufc/1g	UNI EN ISO 4833/04
E. Coli	<10 ufc/1g	ISO 16649-2/01
Enterobactérie	<10 ufc/1g	ISO 21528-2/04
Staphylocoques coagulasses positifs. (st aureus et autres espèces)	<10 ufc/1g	UNI EN ISO 6888-2/04
Salmonella Spp	absent in ufc/25 g	ISO 6579/02 COR 1/04
Anaérobies sulfite-réducteurs	<10 ufc/1g	ISO 15213/03
Bacillus cereus	<10 ufc/1g	UNI EN ISO 7932/05
Moisissures	≤ 1000 ufc/1g	ISO 7954/87
Levures	≤ 1000 ufc/1g	ISO 7954/87

Résidus de pesticides		
Paramètre	Valeur	Méthode
Pesticides	Limites de la loi Reg. CE 834/07 e Reg. 889/08	UNI EN 15662:2009

Mycotoxine		
Parameter	Value	Method
Aflatoxin B1	Max 2 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)	MP-0529-R5/06
Aflatoxine B1, B2, G1, G2	Max 4 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)	MP-0529-R5/06
Ochratoxine A	Max 3 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)	MP-0028-R10/08
Zearalenone / ZEA	Max 75 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)	MP-0082-R5/06
Deoxynivalenol / DON	Max 750 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)	MP-0529-R5/06

 	DOCUMENT	ST PF B GF 16	Ed. 2	Rev. 00	
	FICHE TECHNIQUE Spécialité alimentaire biologique à base de farine de lentilles rouges sans gluten Reg. CE 834/07 ; Reg. CE 889/08 ; REG CE 828/2014			23.02.2018	
				Page 2 sur 3	

Métaux lourds		
Paramètre	Paramètre	Paramètre
Métaux lourds (cadmium et plomb)	Plomb max 0,2 mg/kg Cadmium max 0,1 mg/kg (reg. CE 1881/06 e s.m.i.)	MP-1288-R5/09
Corps étrangers métalliques et non-métalliques	Absent	



OGM	Absent (reg. CE 1829-1830 de 2003)	MP-0456 - R6/03
Test de saleté AOAC 972.32/88	Absence d'insectes vivants ou morts ou de larves sur 225 g; < 35 fragments d'insectes sur 50g de produit; 0 fragments d'insectes supérieurs à 600 microns; absence d'excréments et poils de souris et de cheveux ou poils humains.	

Information nutritionnelle	g par 100g produit non cuit (moyenne)
Energie kJ - kcal	1451 kJ – 343 kcal
Gras (g)	1,4 g
Dont saturés (g)	0,3 g
Carbohydrates (g)	52,3 g
Dont sucres (g)	1,7 g
Fibres (g)	6,4 g
Protéines (g)	26,5 g
Sel (g)	0,001 g
Sodium	0,0005 g

La présence de sel est exclusivement due au sodium naturellement présent.
Données de rapport d'analyse: N. 17/000116014 dated 10/03/2017

Organoleptic properties	
Aspect	Surface semi-rugueuse
Goût	Typique de lentilles
Odeur	Typique de lentilles

Usage	Produit indiqué comme accompagnement
Mode d'emploi	Cuire dans de l'eau bouillante (1 l pour 100 g) en respectant le nombre de minutes indiqué sur le paquet. Ne pas dépasser le temps maximum
Conditions de stockage	A garder dans un endroit propre et sec à l'abri de la lumière du soleil (et loin des légumes, du riz, des détergents et des substance aromatisantes
Durée de vie	24 mois, à consommer avant le JJ/MM/AAAA
Numéro de lot	La date de péremption indique le numéro de lot
Transport	Cabines de véhicules répondant aux normes hygiéniques (Reg. CE 852/2004)

 	DOCUMENT		ST PF B GF 16	Ed. 2	Rev. 00	
	FICHE TECHNIQUE Spécialité alimentaire biologique à base de farine de lentilles rouges sans gluten Reg. CE 834/07 ; Reg. CE 889/08 ; REG CE 828/2014				23.02.2018	
					Page 3 sur 3	

Emballage	
Matière de l'emballage primaire 250g	Film neutre CLG 50
Conformité des matériaux de l'emballage aux besoins alimentaires : les matériaux des emballages sont conformes aux normes en vigueur. (D.M. 21.03.1973, D.M. 123 dated 28.03.2003, D.Lgs. 108 dated 25.01.1992, Reg 1935/2004 CE, Reg. 10/2011)	

Notre produit, son emballage et tous les ingrédients utilisés dans la préparation sont produits en respectant la loi en vigueur

Date: 23/02/2018	Emission: HACCP Manager	Approuvé par: Direction
-------------------------	--------------------------------	--------------------------------