

	FICHA TÉCNICA	<b>FT 41.01</b>
	<b><u>LENTEJA CASTELLANA</u></b>	
Nº RGSA: 21.023927/LE		
www.legumbrespenelas.com		

<i>Presentaciones</i>		
<i>Descripción</i>	<i>Material</i>	<i>Peso Neto</i>
Malla 1/2 kg	PE	1/2 kg
Paquete 1/2 kg	BOPP	1/2 kg
Paquete 1 kg	BOPP	1 kg
Bolsa 5 kg	PA + PE	5 kg
Saco 15 kg	Rafia	15 kg
Saco 20 kg	Rafia	20 kg
Saco 25 kg	Rafia	25 kg
Big Bag 1000 kg	Rafia	1000 kg

1. DESCRIPCIÓN: Semilla secas, enteras y separadas de la vaina, procedentes de platas de la especie Lens culinaris Med., destinada al consumo humano.

- Variedad: Castellana
- Origen: nacional e importación
- Categoría comercial: Extra

2. Parámetros de calidad

<i>Parámetros de calidad</i>		
<i>Determinaciones</i>		<i>Tolerancias</i>
Color		Típico
Olor		Típico
Sabor		Típico
Textura		Típico
Humedad		Máximo 15
Calibre		Mínimo 4 mm
<b>DEFECTOS</b>	Materias extrañas	< 0.5% (Origen mineral: ≤ 0.25%)
	Granos con defectos graves	≤ 0.5 %
	Granos con defectos ligeros	≤ 3 %
	Granos con la misma coloración (diferente variedad)	≤ 4 %
	Granos con distinta coloración (excepto granos decolorados)	≤ 3 %
	Granos decolorados (misma variedad)	≤ 5 %
	Tolerancia de Calibre	≤ 5 %
	Suma de calidad y calibre excepto granos partidos	≤ 6 %

## COPIA NO CONTROLADA

Fecha elaboración: 26/12/2023	Elaborado por: Antonio Llanos
Número de edición: 06	Revisado por: Alejandro Fernández

	FICHA TÉCNICA	FT 41.01
	<h1><u>LENTEJA CASTELLANA</u></h1>	
Nº RGSA: 21.023927/LE		
www.legumbrespenelas.com		

### 3. Características del producto

Información nutricional <sup>1</sup>	Valores medios por 100 g de producto
Valor energético:	1472 kJ 352 kcal
Grasas:	1,1 g
De las cuales saturadas:	0,1 g
Hidratos de carbono:	63 g
De los cuales Azúcares:	2,0 g
Fibra alimentaria:	11 g
Proteínas:	25 g
Sal:	0,01 g
<b>Criterios microbiológicos</b>	Cumple con legislación vigente
<b>Clasificación OGM y RI</b>	No modificado genéticamente No producido a partir de ingredientes Modificados Genéticamente NO tratado con Radicaciones Ionizantes
<b>Residuos de plaguicidas y contaminantes</b>	Cumple con la legislación vigente

### 4. Etiquetado

<b>Caducidad</b>	Consumir preferentemente antes de 18 meses a partir de su envasado
<b>Condiciones de almacenamiento y consumo</b>	Conservar en un lugar fresco y seco
<b>Lote</b>	L DD-MM-AAAA
<b>Grupo consumidores</b>	-
<b>INTOLERANCIAS Y ALERGIAS</b>	Puede contener trazas de <b>gluten</b>

### 5. Logística

Paletizado							
Formato	Unid/Pack	Peso Pack (kg)	Dimensiones Pack (cm)	Packs/Palet	Unid/Palet	Peso palet (kg)	Dimensiones palet (cm)
Malla 1/2 kg	30	15	37x27x23	45	1350	675	120x80x138
Paquete 1/2 kg	30	15	36x35x16	48	1440	720	120x80x130
Paquete 1 kg	20	20	37x37x17	42	840	840	120x80x140
Bolsa 5 kg	1	5	25x45x5	168	168	840	120x80x130
Saco 15 kg	1	15	60x35x10	50	50	750	120x80x140
Saco 20 kg	1	20	70x40x10	50	50	1000	120x80x140
Saco 25 kg	1	25	70x40x12	40	40	1000	120x80x150
Big bag 1000 kg	1	1000	120x100x135	1	1	1000	120x100x135

<sup>1</sup> Base de datos de nutrientes de USDA

**COPIA NO CONTROLADA**

Fecha elaboración: 26/12/2023	Elaborado por: Antonio Llanos
Número de edición: 06	Revisado por: Alejandro Fernández