

	PEDON S.P.A.	ST/PFL/327 R02
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	30/04/2019
	I PRONTI LENTICCHIE	Pag. 1 di 2

1. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Denominazione	Lenticchie cotte, con olio extravergine di oliva (2%)
Prodotto	Lenticchie, pronte al consumo
Processo	Pulizia → confezionamento → sterilizzazione
Ingredienti	Acqua, lenticchie 40%, olio extra vergine di oliva (2%), sale marino. Senza glutine.
Atmosfera Protettiva	Composizione: Azoto gassoso (N ₂ – E941) + Anidride carbonica gassosa (CO ₂ – E290) Presente: SI <input checked="" type="checkbox"/> - NO <input type="checkbox"/>
Origine	Lenticchie → Canada, Francia, Germania Olio extra vergine di oliva → Italia Sale Marino → Italia
O.G.M.	In conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 e successivi aggiornamenti
Prodotto BIO	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>
Prodotto SG	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

2. CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Colore	Verde scuro - marrone
Odore	Tipico di lenticchie cotte, leggero gusto di olio extravergine di oliva
Modalità di utilizzo	Premere al centro della busta per sgranare il prodotto. Aprire la busta. Gustare così o scaldare in microonde o in padella.

3. TABELLA NUTRIZIONALE (valori medi riferiti a 100 g di sostanza tal quale) ⁽¹⁾

Energia	534 kJ – 127 kcal	di cui zuccheri	0,4 g
Grassi	1,0 g	Fibre	8,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g	Proteine	9,4 g
Carboidrati	16 g	Sale	0,7 g

⁽¹⁾ Trattandosi di un prodotto della terra la composizione chimica può variare con le condizioni di coltivazione, tra cui l'andamento climatico (precipitazioni, trend termico), le tecniche agronomiche (lavorazioni, irrigazione, concimazioni, ecc.), le caratteristiche pedologiche del fondo.

4. ALTRE CARATTERISTICHE CHIMICHE

4.1 Pesticidi

In conformità alle vigenti leggi Europee.

4.2 Metalli pesanti


Piombo (Pb)	< 0,2 ppm	Cadmio (Cd)	< 0,1 ppm
-------------	-----------	-------------	-----------

4.3 Micotossine

Aflatossina B1	< 2 ppb	Aflatossina B1 + B2 + G1 + G2	< 4 ppb
Ocratossina A	< 3 ppb		

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 100 cfu/g	Bacillus cereus	< 10 cfu/g
Coliformi totali	< 10 cfu/g	Clostridium perfringens	< 10 cfu/g
Escherichia coli	< 10 cfu/g	Salmonella	Assente/ 25g
Staphylococcus	< 10 cfu/g	Listeria monocytogenes	Assente/ 25g
Lieviti	< 100 cfu/g	Muffe	< 100 cfu/g

Approvato da	RAQ	
---------------------	------------	---

	PEDON S.P.A.	ST/PFL/327 R02
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	30/04/2019
	I PRONTI LENTICCHIE	Pag. 2 di 2

6. ALLERGENI

SOSTANZE O INGREDIENTI LEGATI AL RISCHIO ALLERGENI	SI/NO (2)	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) (3)	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO (4)
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova.	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	NO	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato di origine agricola; per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico; b) latticolo.	NO	NO	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO

(2) "SI" indica che la formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione, di una o più sostanze, anche composte (compresi coadiuvanti tecnologici, solventi, supporti per aromi, additivi e materiali ausiliari) elencate nella colonna allergeni. "No" significa che questo non avviene.

(3) "SI" significa che esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce di allergene nel prodotto (contaminazione crociata).


(4) "SI" indica che l'allergene può essere presente nel sito produttivo, pur escludendone la presenza intenzionale/accidentale nel prodotto.

7. ALTRE INFORMAZIONI

Durabilità (Shelf life)	18 mesi dalla data del confezionamento.
Modalità di Trasporto	La spedizione avviene con mezzi chiusi, perfettamente puliti, asciutti, ed esenti da odori particolari. La merce viene fornita con pallet, protetta da un avvolgimento di film estensibile.
Modalità di Conservazione	Conserva il prodotto al riparo dalla luce, in luogo fresco, asciutto, pulito e senza odore.

8. NOTA

Le informazioni contenute in questo documento sono fornite in buona fede e costituiscono la nostra migliore conoscenza in materia. Pedon S.p.a. non è responsabile per alterazioni del prodotto derivate da un'errata manipolazione o conservazione dello stesso presso le sedi del cliente o del consumatore finale.

Approvato da	RAQ	
---------------------	------------	---