

	<b>LENTILLE CORAIL BIO</b> <b>SAC DE 5 KG</b>	INS.34b
		Date création : 17/10/2018
		Version : 3
		Date révision : 25/03/2021



CARACTERISTIQUES	VALEURS STANDARDS/TOLERANCE	METHODE CONTROLES/OBSERVATIONS
<b><u>CERTIFICATION BIOLOGIQUE :</u></b>	Produit préparé conformément au règlement CEE n°834/2007, N°889/2008. Produit certifié par Ecocert FR-Bio-01 et conforme à la norme EN 45011	
<b><u>FAMILLE</u></b>	Légumineuse	Protéagineux
<b><u>ORIGINE</u></b>	Lot et Garonne	
<b><u>CONDITIONNEMENT EXPEDITION</u></b>	- 49 UVC par palette - 490 Kg Poids Net - 541 Kg Poids Brut - 2 UVC par carton - 10 Kg Poids Net - 10,4 Kg Poids Brut	Sac plastique
<b><u>GTIN 13 UVC</u></b>	3701215621277	
<b><u>GTIN 14 COLIS</u></b>	13701215621274	
<b><u>GTIN PALETTE</u></b>	23701215621271	
<b><u>PHYSICOCHEMIE</u></b>		
Impuretés total :	0,01 %	
<b><u>CONTRÔLE PRODUIT (avant conditionnement)</u></b>		
Graines étrangères	Maxi: 0,001%	
Graines tachées, germées, cassées	Maxi: 0,01 %	
Graines toxiques (datura, liseron, nielle)	Maxi:0,001%	
Matières organique (débris végétaux)	Maxi: 0,001%	
Graines parasitées non habitées	Maxi: 0,001%	
Graines parasitées habitées	Absence	
Corps étrangers :		
Métaux >2 mm	Absence	
Autres corps étrangers	Maxi: 0,001 %	
<b><u>ORGANOLEPTIQUES</u></b>		
Aspect	Grains entiers	
Couleur	Corail	
Odeur	Typique	Absence d'odeur de rance, de mois.
<b><u>DUREE DE CONSERVATION</u></b>	DLUO = 12 mois DLUO minimale à réception: 2/3 de la DLUO totale	
<b><u>CONDITION DE STOCKAGE ET D'UTILISATION</u></b>	Sac plastique Produit à conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière. Rincer et ou tremper avant cuisson, Ne convient pas pour l'alimentation des nourrissons. Produit pouvant être utilisé comme matière première destinée à l'alimentation animale	

CARACTERISTIQUES	VALEURS STANDARDS/TOLERANCE	METHODE CONTROLES/OBSERVATIONS
<b><u>CONTAMINANTS</u></b>		
Résidus de pesticides :	< 0,010 mg/kg (Limite quantifiable)	Méthode interne phytocontrôle
Glyphosate-PCB :	< 0,010 mg/kg (Limite quantifiable)	Méthode interne phytocontrôle
Mycotoxines :		Méthode interne phytocontrôle
AflatoxinesB1	≤ 2 µg/kg	
AflatoxinesB1, B2, G1, G2	≤ 4 µg/kg	
Ochratoxine A	≤ 3 µg/kg	
DON	≤ 750 µg/kg	
Zéaralénone	≤ 75 µg/kg	
Fumonisine (B1+B2)	≤1000µg/kg	
Métaux lourds :		Méthode interne phytocontrôle
Plomb	≤ 0,2 mg/kg	
Cadmium	≤ 0,5 mg/kg	
Alcaloïdes tropaniques :	≤ 10 µg/kg	
<b><u>VALEURS NUTRITIONNELLES</u></b>		
Valeur énergétique	1390 kJ/100g - 328 kcal/100g	Ciqual
Quantité de matières grasses	0,8 g/100g	
Dont acides gras saturés	0,14 g/100g	
Glucides	44,9 g/100g	
Dont sucres	1,29 g/100g	
Protéines	27,7 g/100g	
Fibres	15,4 g/100g	
Sel	0,13 g/100g	
<b><u>ALLERGENES</u></b>		
Involontaire	Gluten, Soja	Méthode interne phytocontrôle
Fortuite	Moutarde (sauvage)	
<b><u>MICROBIOLOGIQUES</u></b>		
Flore aérobie 30 °C	< 10 000 /g	Méthode interne phytocontrôle
Levures et moisissures	< 5 000 /g	
Entérobactéries	< 10 /g	
Bacillus cereus	< 100 /g	
Salmonella	Absence dans 25g	
Listeria	Absence dans 25g	
ASR à 46 °C	< 10 /g	
Staphylocoques à coagulase +	< 100 /g	

**Données complémentaires :**

Produit non OGM

Produit non soumis à un traitement d'ionisation.

Le produit doit respecter la réglementation Européenne, notamment en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (bonnes pratiques de stockage, ...). Le produit doit respecter la réglementation Européenne en vigueur concernant les contaminants : mycotoxines, métaux lourds, radioactivité. Produit préparé conformément au règlement 178/2002, 852/2004, 767/2009 et 853/2004.