

	LENTILLE CORAIL JAUNE BIO SAC DE 5 KG	INS.34b
		Date création : 17/10/2018
		Date révision: 23/09/2021
		Version : 4

Code produit : AB002

Code emballer : EMB47174A



CARACTERISTIQUES	VALEURS STANDARDS/TOLERANCE	METHODE CONTROLES/OBSERVATIONS
CERTIFICATION BIOLOGIQUE :	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	
FAMILLE	Légumineuse	Protéagineux
ORIGINE	Lot et Garonne	
CONDITIONNEMENT EXPEDITION	- 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
CODE GTIN	3701215621277	

CONTRÔLE PRODUIT (avant conditionnement)

IMPURETES	TAUX MAXI
Graines étrangères	Maxi: 0,1%
Graines toxiques (datura, liseron, nielle)	Absence
Matières organiques	Maxi: 0,01%
Matières Minérales	Maxi: 0,01%
Corps étrangers (métal, verre, plastique)	Absence
Graines terreuses	Maxi: 0,01%
Graines flétries	Maxi: 0,2%
Graine partiellement/non dépelliculé	Maxi: 1%
Parasité Habité	Absence
Parasité Non habité	Maxi: 0,01%
Graines cassées	NA
Graines Tachées, Germées	Maxi: 0,1 %

ORGANOLEPTIQUES		
Aspect Couleur Odeur	Grains entiers Jaune Typique	Absence d'odeur de rance, de mois.
DUREE DE CONSERVATION	DLUO = 24 mois DLUO minimale à réception: 2/3 de la DLUO totale	
CONDITION DE STOCKAGE ET D'UTILISATION	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
CONTAMINANTS		ANALYSE ANNUELLE
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	
Toxines T-2 et HT-2	≤ 50 µg/kg	Méthode interne phytocontrôle par ICP-MS
Métaux lourds :		
Plomb	≤ 0,2 mg/kg	
Cadmium	≤ 0,04 mg/kg	
VALEURS NUTRITIONNELLES		
Valeur énergétique	1386 kJ/100g - 328 kcal/100g	Méthode interne phytocontrôle
Quantité de matières grasses	0,8 g/100g	
Dont acides gras saturés	0,1 g/100g	
Glucides	48,1 g/100g	
Dont sucres	3,6 g/100g	
Protéines	25,8 g/100g	
Fibres	12,5 g/100g	
Sel	<0,001 g/100g	
ALLERGENES		ANALYSE ANNUELLE
Involontaire	Gluten, Soja	Méthode interne phytocontrôle
Fortuite	Moutarde (sauvage)	
MICROBIOLOGIQUES		ANALYSE ANNUELLE
Flore aérobie 30 °C	< 200 000 UFC/g	NF EN ISO 4833-1-ensemencement en profondeur
Levures et moisissures	< 10 000 UFC/g	NF V08-059-méthode de routine
Entérobactéries	< 100 UFC/g	BRD 07/07-12/04-Rapid' Ecoli2
Bacillus cereus	< 100 UFC/g	BKR 23/06-02/10-Compass Bacillus cereus
Salmonella	Absence dans 25g	BRD 07/11-12/05-Rapid'Salmonella
Listeria Monocytogénese	Absence dans 25g	AES 10/03-09/00-Aloa One Day
ASR à 46 °C	< 10 UFC/g	Dénombrement en anaérobiose par comptage des colonies à 46°C et des spores (traitement thermique de la SM 10min à 80°C)
Staphylocoques à coagulase +	< 100 UFC/g	NF EN ISO 6888-2: milieu gélosé plasma de lapin et au fibrinène

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 et 853/2004.