



CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO

Stabilimento di produzione e confezionamento: **ETNATOST SRL**
Via Alcide De Gasperi 50 95038 Santa Maria di Licodia (CT)
Bollo CE/ D.I.A. sanitaria/ S.C.I.A.sanitaria : **protocollo numero 18326 del 07/10/2019**
Denominazione di vendita: LENTICCHIA LAIRD
Nome prodotto: LENTICCHIA LAIRD

ELENCO INGREDIENTI

(in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione)

	INGREDIENTE	(%)	ORIGINE		INGREDIENTE	(%)	ORIGINE
1	LENTICCHIA	100	CANADA	3			
2				4			

PRINCIPALI FASI DI PRODUZIONE

APPROVVIGINAMENTO LENTICCHIE DA FORNITORI QUALIFICATI IN SACCHI.
STOCCAGGIO IN CELLA
CONFEZIONAMENTO IN FORMATI DA 500 g, 1 kg , 5 kg

PROCEDURE MESSE IN ATTO PER EVITARE:

- la contaminazione da allergeni
- la contaminazione da corpi estranei
- la contaminazione microbiologica
- la contaminazione chimica

SEPARAZIONE AMBIENTI DI LAVORO
UTILIZZO METAL DETECTOR
PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI
PULIZIA E SANIFICAZIONE ATTREZZATURE
RISPETTO PROTOCOLLO COMPORTAMENTALE IGIENICO SANITARIO OPERATORE

DICHIARAZIONI DI OTTEMPERANZA

D.Lgs. 109/1992	e s.m.i.	SI X	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE 1169/11	e s.m.i.	SI X	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE 178/02	e s.m.i.	SI X	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE 852/04	e s.m.i.	SI X	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE 853/04	e s.m.i.	SI X	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE 2073/05	e s.m.i.	SI X	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE 1935/04	e s.m.i.	SI X	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE 10/2011	e s.m.i.	SI X	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE 2023/06	e s.m.i.	SI X	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E UTILIZZO

Temperatura di trasporto	TEMPERATURA AMBIENTE
Temperatura di conservazione	TEMPERATURA AMBIENTE
Shelf life	12 MESI
Modalità di conservazione	TEMPERATURA AMBIENTE



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100G)

Valore Energetico	310 kcal 1302 kJ
Grassi	1.5 g
Acidi grassi saturi	0.29 g
Carboidrati	37.7 g
Zuccheri	1.53 g
Proteine	24.4 g
Sale/Sodio	0.007 g

DICHIARAZIONE CLAIMS NUTRIZIONALI

--

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Valori guida
Carica microbica totale	50.000 ufc ÷ 450.000 ufc
Salmonella sp	ASSENTE
Listeria monocytogenes	ASSENTE
Enterobatteriacee	10.000 u.f.c. ÷ 40.000 u.f.c.
Stafilococchi coagulasi +	ASSENTE
Bacillus cereus	ASSENTE
E. coli	0 u.f.c. ÷ 180 u.f.c.
C. perfringens	ASSENTE
Coliformi totali	5.000 u.f.c. ÷ 80.000 u.f.c.
Muffe	100 u.f.c. ÷ 4.100 u.f.c.
Lieviti	ASSENTE

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Parametro	Valori guida
Umidità	Umidità' ≤ 6 %
Micotossine Totali	≤ 10
B1	≤ 8
Fitofarmaci	ASSENTI - < LMR
Metalli pesanti	ASSENTI
OGM	ASSENTI



INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGICHE

TIPO ALLERGENE	Presenza come Ingrediente (si/no)	Possibile presenza per contaminazione crociata (si/no)	Presenza nel sito produttivo (si/no)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	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	No	No	Si
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No	Si
Soia e prodotti a base di soia	No	No	Si
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	No	No	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati	No	No	Si
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No	Si
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	No	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10mg/litro in termini di SO ₂	No	No	Si
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No	Si
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No	No



CONFEZIONAMENTO

Identificativo lotto: Data di confezionamento

Per le confezioni da 500g il lotto corrisponde alla data di confezionamento/500

U.M.R. 500gr

Imballi primari a contatto

Tipo	FILM
Formazione confezioni da 500g, 1 kg	-FILM NYLON BIORENTATO 15 µm - FILM PET CHIMICO 12 µ BI-TRATTATO 12 µm - FILM POLIETILENE 90 µm
Dimensione	VARIABILE A SECONDO DEL FORMATO
Peso	VARIABILE A SECONDO DEL FORMATO

Schema di pallettizzazione

Tipo pedana	EPAL	N°CONFEZIONI PER U.VE	15 per Confezioni da 1Kg 20 per Confezioni da 500 g
N° u.ve. per strato	6 12 per confezioni da 5 kg	N° CONFEZIONI PER PALLET	540 per Confezioni da 1Kg 720 per Confezioni da 500 g 96 per Confezioni da 5 kg
N° strati per pallet	6 8 per confezioni da 5 kg	ALTEZZA PALLET	130 cm circa
N° u.ve. per pallet	36 96 per confezioni da 5 kg	PESO NETTO PALLET	540 Kg di prodotto per confezioni da 1Kg 360 Kg di prodotto per confezioni da 500g 480kg di prodotto per confezioni da 5 kg