

**CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO**

Stabilimento di produzione e confezionamento: Via Alcide De Gasperi 50 S. Maria di Licodia (CT), 95038  
Numero riconoscimento CE/ N° registrazione: 087047103900302M200026  
Denominazione di vendita: Lenticchia mignon Sicilia  
Nome prodotto: Lenticchia mignon Sicilia

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

	Ingrediente	Origine	Ingrediente	Origine
1	Lenticchia	Sicilia	2	

**PRINCIPALI FASI DI PRODUZIONE MATERIA PRIMA**

Approvvigionamento lenticchie, stoccaggio in cella a temperatura controllata e confezionamento.

**PROCEDURE MESSE IN ATTO**

Per evitare la contaminazione di: allergeni, corpi estranei, microbiologica e chimica si applicano le seguenti procedure:

- separazione ambienti di lavoro
- utilizzo metal detector
- pulizia e sanificazioni di ambienti e attrezzature
- rispetto igienico sanitario da parte dell'operatore

**DICHIARAZIONI DI OTTEMPERANZA**

D.lgs.	109/1992 e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE	1169/11 e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE	178/02 e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE	852/04 e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE	853/04 e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE	2073/05 e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE	915/2023 e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE	1935/04 e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE	10/2011 e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE	2023/06 e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E UTILIZZO PRODOTTO FINITO**

Temperatura di trasporto	Temperatura ambiente
Temperatura di conservazione	Temperatura ambiente
Shelf life	12 mesi
Modalità di conservazione	Temperatura ambiente in luogo fresco, asciutto, lontano da fonti di calore e luce. Nei mesi più caldi conservare ad una temperatura inferiore a 18 °C.

**DESTINAZIONE DI USO ALIMENTARE**

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• GDO (Grande distribuzione organizzata)</li><li>• Dettaglianti</li><li>• Ambulanti</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Grossisti</li><li>• Rappresentanti</li></ul> |
|---|--|

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100G)**

<b>Valore Energetico</b>	319,0 kcal / 1335,0 kJ
<b>Grassi</b>	1,5 g
<b>di cui saturi</b>	0,0 g
<b>Carboidrati</b>	51,7 g
<b>di cui zuccheri</b>	1,8 g
<b>Fibre</b>	13,8 g
<b>Proteine</b>	22,7 g
<b>Sale</b>	0,0 g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>Parametro</b>	<b>Valori guida</b>
Carica microbica totale	50.000 ufc ÷ 450.000 ufc
<i>Salmonella</i> spp.	Assente
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente
<i>Enterobacteriaceae</i>	10.000 u.f.c. ÷ 40.000 u.f.c.
Stafilococchi coagulasi +	Assente
<i>Bacillus cereus</i>	Assente
<i>E. coli</i>	0 u.f.c. ÷ 180 u.f.c.
<i>C. perfringens</i>	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**

<b>Parametro</b>	<b>Valori guida</b>
Umidità	≤ 6 %
Aflatossine Totali	≤ 10 ppm
Aflatossina B1	≤ 8 ppm
<i>Corpi estranei</i>	
Origine vegetale (legni, gusci, foglie)	< 0,5 %
Pietra, terra	< 0,2 %
Vetro, plastica, metallo	Assente
Origine animale	Assente
Fitofarmaci	Assenti / ≤ LMR
Metalli pesanti	Assenti

**CONFEZIONAMENTO**

<b>Formato</b>	<b>Riciclabilità</b>
Sacchi: 25 kg	Raccolta differenziata plastica Cod. riciclabilità LDPE4
Buste plastica: 1 kg, 5 kg	Raccolta differenziata plastica Cod. riciclabilità PP05 / PP07 / O
Vaschette: 250 g	Raccolta differenziata plastica Cod. riciclabilità PET

**INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGICHE**

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

(\*) Le informazioni sulle componenti allergiche possono variare in base al tipo di confezionamento. Inoltre, su specifica richiesta del cliente è possibile avere il prodotto privo di ogni allergene definito al punto "Possibile presenza per contaminazione crociata".

**È necessario inviare specifica richiesta al commerciale di riferimento e all'ufficio qualità, per concordare le modalità di fornitura.**