

**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 nera  
Nome prodotto: Lenticchia nera

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

	Ingrediente	Origine	Ingrediente	Origine
1	Lenticchia	Canada	2	

**PRINCIPALI FASI DI PRODUZIONE MATERIA PRIMA**

Approvvigionamento lenticchia nera, 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)

Valore Energetico	321,0 kcal / 1353,0 kJ
Grassi	1,6 g
di cui saturi	0,3 g
Carboidrati	44,6 g
di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	16,8 g
Proteine	23,6 g
Sale	0,0 g

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Valori guida
Carica microbica totale	50.000 ufc ÷ 450.000 ufc
<i>Salmonella</i> spp.	Assente
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente
Enterobatteriacee	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

Parametro	Valori guida
Umidità	≤ 14,0 %
Ceneri	≤ 1 %
Grani rotti	≤ 1 %
Grani danneggiati	≤ 1 %
Grani imbruniti	≤ 1 %
Grani ammuffiti	≤ 1 %
Aflatossine totali	≤ 10 µg/kg
Aflatossine B1	≤ 8 µg/kg
<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

**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

(\*) 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.

Etnatost srl non utilizza materie prime contenenti OGM (Organismi Geneticamente Modificati), per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di contaminazione crociata dei prodotti.

Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.