



FT N°179278 Mise à jour 12/10/2016

DENOMINATION COMMERCIALE

Lentilles préparées

DENOMINATION LEGALE

Lentilles préparées

CODE ARTICLE **10488**

PROVENANCE

Fabriqué en Espagne par RSI 21500 NA

ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée IFS et BRC



DESCRIPTION DU PRODUIT

Lentilles sèches réhydratées par trempage recouvertes par un jus composé d'eau, de sel et d'arômes pouvant être trouble et visqueux.

Ce produit répond aux exigences des décisions n° 92 du CTCPA.

CONSEILS D'UTILISATION

Egoutter les lentilles sans les rincer. Faire revenir des oignons émincés avec des carottes en rondelles, mouiller avec un jus de volaille, laisser cuire quelques minutes. Cuire des saucisses de Morteau. A mi-cuisson, les ajouter au jus de volaille et finir de les cuire. Ajouter les lentilles et remettre en température.

Astuce : en mixant les lentilles avec des poireaux, des carottes et des oignons, vous ferez un excellent potage Esäu.

Adapté à la liaison froide.

Nombre de rations :
Adultes = 15 – 20 portions
Enfants = 30 – 35 portions

INGREDIENTS

Lentilles sèches trempées, eau, sel, arôme naturel d'oignons.

OGM / ALLERGENES MAJEURS / IONISATION

Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage en application des règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Absence d'allergènes selon la directive 2003/89 CE.

Absence d'ionisation selon le décret 2001-1097 du 16 novembre 2001.





VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (INDICATIVES POUR 100 G DE PRODUIT EGOUTTE)

ENERGIE KJ / KCAL	371 / 88,2
MATIERES GRASSES	1,09 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,158 g</i>
GLUCIDES	11 g
<i>dont sucres</i>	<i>0,9 g</i>
FIBRES ALIMENTAIRES	4,37 g
PROTEINES	6,4 g
SEL	0,99 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût agréable caractéristique, couleur franche et régulière, présence d'un sédiment possible.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Produit stérile, conforme à la norme AFNOR NF V08-401 ou V08-408.

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

pH : 5,2 – 6,6

DLUO PRODUIT : 48 mois à température ambiante et à l'abri de l'humidité

DLUO GARANTIE CLIENT : 16 mois

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

POIDS BRUT 4400 g

POIDS NET EGOUTTE 2655 g

POIDS NET 4000 g

CONTENANCE 4250 ml

MARQUAGE DU LOT

Lot inscrit au jet d'encre sur un des couvercles de la boîte.

Type de marquage : S LEN1 218 TA 30/06/2020

DLUO : 30/06/2020

S = Lettre de l'année

LEN1 : Code produit

218 : Quantième de fabrication

TA : Code usine

CONDITIONNEMENT / UV

Boîte métallique rainurée en fer blanc pour contact alimentaire, conforme aux exigences de la réglementation française et européenne en vigueur concernant les matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.

DIMENSIONS DU PRODUIT

Ø 153 X 245 mm

GENCOD PRODUIT

3 664217 00068 9

COLISAGE

Pack de 3 boîtes sous film transparent et posé sur une plaque cartonnée.

GENCOD DU COLIS

13 664217 02066 0

DIMENSIONS DU COLIS

470 x 160 x 250 mm

PALETTISATION

Palette de 55 fardeaux soit 5 couches de 11

GENCOD DE LA PALETTE

23 664217 05069 5

