

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	REV 01	FT 03. 164
	<b>LENTEJA PARDINA ECOLOGICA</b>	11/07/2018	

1. Descripción			
Lentejas secas, separadas de la vaina.			
Familia:	Fabaceae		
Especie:	Lens culinaris medicus		
Tamaño:	+ 3,5 mm		
Origen:	España		
2. Ingredientes			
100% Lenteja pardina de cultivo ecológico			
3. Formatos			
Saco 25 kg			
4. Alérgenos y OGM's			
Libre de alérgenos			
Esta libre de OGM's según los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003			
5. Información nutricional (por 100 gramos de producto)			
Valor energético	1489,5/356 kJ/kcal		
Grasas	0 gr		
de las cuales saturadas	0 gr		
Hidratos de carbono	64,44 gr		
de los cuales azúcares	2,2 gr		
Fibra alimentaria	11,1 gr		
Proteínas	24,44 gr		
Sal	0,05 gr		
7. Características organolépticas			
Forma:	Grano redondo con forma de lente y textura lisa sin pliegues ni rugosidades		
Color exterior:	Marrón terroso, tirando a pardo y con algunos granos con puntos negros		
Color del cotiledón:	Amarillo intenso con un ligero toque blanco		
Sabor/ olor:	Ausencia de sabores y olores extraños.		
Calibre:	+ 3,5 mm		
8. Características Físico-Químicas			
Humedad:	< 14%	Granos partidos, arrugados, pelados:	< 3%
Diaméto medio:	+ 3,5 mm	Materias extrañas y granos de distinta especie:	< 0,5%
Insectos y parásitos:	Ausencia		
9. Información complementaria y Almacenamiento			
Origen:	Agricultura UE		
Envasado:	El formato de 25 kg en sacos de papel blanco revestido con lamina de plástico azul. .		
Vida útil:	1 año desde su envasado.		
Uso al que se destina:	Alimentación.		
Población de destino:	Público en general		
Condiciones de almacenamiento y transporte:	Conservar en lugar fresco y seco, aislado del suelo		
Condiciones una vez abierto :	Guardar cerrado		

## 10. Reglamentos aplicable

Decreto 2484/1967, del 21 de Septiembre por el que se aprueba el capítulo XVIII del código alimentario español referente a leguminosas

Orden del 16 de Noviembre de 1983, por la que se parueba la norma de calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas envasadas, destinadas al mercado interior.

Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los producto

Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal; y sus modificaciones Reglamento (CE) nº 149/2008

Reglamento (CE) nº1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

Reglamento nº 834/2007, del Consejo, de 28 de Junio de 2007, sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios alimentarios y sus posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 889/2008 de la Comisión de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) Nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Reglamento (UE) 2018-848, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos

## 11. Certificaciones



ES-ECO-025-NA  
Agricultura UE



Sistema de Gestión de Calidad



Sistema de Gestion medioambiental

Gumiel y Mendia S.L.

Pol. Los Cabezos S/N - 31580 Lodosa - Navarra

Tfno: 948693043 gumendi@gumendi.es

12. Alergenos - Reglamento (UE) nº 1169/2011	Presencia en el producto	Posibilidad de contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten, especies híbridas y productos derivados (1): . Trigo (como Espelta y Trigo khorasan), Centeno, Cebada y Avena	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado (2):	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO
Soja y productos a base de soja (3):	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4):	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados (5):  Almendras (Amygdalus communis L.), Avellanas (Corylus avellana), Nueces (Juglans regia), Anacardos (Anacardium occidentale), Pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], Nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), Alfóncigos (Pistacia vera), Nueces macadamia o de Australia (Macadamia ternifolia)	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO 2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO
<p>(1) - a) Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa(*); b) Maltodextrinas a base de trigo(*); c) Jarabes de glucosa a base de cebada; d) Cereales utilizados para hacer destilados de alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</p> <p>(2) - a) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino</p> <p>(3) - a) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados(*); b) Tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y esterios de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) esterios de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja</p> <p>(4) - a) Lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; b) Lactitol</p> <p>(5) - a) Nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</p>		
<b>Fecha:</b> 11/07/2018	<b>Aprobado por:</b>	