

|   |                                  |            |            |
|---|----------------------------------|------------|------------|
|  | <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):<br>. 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   |
| Cacahuetses y productos a base de cacahuetses.  | 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):<br><br>Almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), Nueces ( <i>Juglans regia</i> ), Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), Nueces macadamia o de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> )  | 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 <sub>2</sub> 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><br>11/07/2018   | <b>Aprobado por:</b>     |  |