

	FICHA TÉCNICA	REV 01	FT 03. 164
	LENTEJA PARDINA ECOLOGICA	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	Saco 5 kg unidad de 1 kg (6ud/caja)		
4. Alérgenos			
Formato 25 Kg:	Libre de alérgenos		
Formato 5 kg y 1 Kg:	Puede contener trazas de gluten, sésamo, frutos secos y soja.		
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 cuáles azúcares	2,2 gr		
Fibra alimentaria	11,1 gr		
Proteínas	24,44 gr		
Sal	0,05 gr		
6. OGM's			
Esta libre de OGM's según los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003			
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%
Diamétero 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		
Invasado:	El formato de 25 kg en sacos de papel blanco con bolsas de plástico azul. El saco de 5 kg en film transparente con etiqueta adhesiva. El paquete de 1 kg en film serigrafiado.		
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		

Gumiel y Mendia S.L.

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

Tfno: 948693043 gumendi@gumendi.es

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 alimenticios

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	
		Sacos 25 kg	5 kg / 1 kg
Cereales que contengan gluten, especies híbridas y productos derivados (1): Trigo (como Espelta y Trigo khorasan), Centeno, Cebada y Avena	NO	NO	SI
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado (2):	NO	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO	SI
Soja y productos a base de soja (3):	NO	NO	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4):	NO	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados (5): 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>), Alféncigos (<i>Pistacia vera</i>), Nueces macadamia o de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>)	NO	NO	SI
Apio y productos derivados.	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante	NO	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO	NO
(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			
(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			
(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 esterés de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) esterés de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja			
(4) - a) Lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; b) Lactitol			
(5) - a) Nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas			
Fecha: 11/07/2018	Aprobado por:		