



1. Descripción

Lenteja roja, a partir de lenteja roja entera donde la piel se elimina, dejando la parte interior de la semilla.

Familia: Fabaceae Recolección: Junio-Julio
Especie: Lens culinaris Origen: Turquía

2. Ingredientes

100% Lenteja Roja-Coral de cultivo ecológico

3. Alérgenos

Formato 25 Kg: Puede contener trazas de gluten.
Formato 5 kg y 500 gr: Puede contener trazas de gluten, sésamo, frutos secos y soja.

4. Información nutricional (por 100 gramos de producto)

Valor energético	1353/321 kJ/kcal
Grasas	1,6 gr
de las cuales saturadas	0,3 gr
Hidratos de carbono	44,6 gr
de los cuáles azúcares	1,54 gr
Fibra alimentaria	16,8 gr
Proteínas	23,7 gr
Sal	0,008 gr

5. Formatos / EAN13	
Saco 25 kg	-
Saco 5 kg	-
Bolsa 500gr	8437012886483

6. OGM's	
Esta libre de OGM's según los Reglamiento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003	

7. Características del producto	
Forma:	Grano redondo con forma de lente y textura lisa sin pliegues ni rugosidades
Color:	Anaranjado intenso
Sabor/ olor:	Ausencia de sabores y olores extraños.
Humedad:	< 12%

8. Características microbiológicas	
Levaduras:	< 5000 ufc/g
Mohos:	< 5000 ufc/g
E. coli:	< 100 ufc/g
Salmonella:	Ausencia/25g

Aflatoxina B1 (ufc/g):	< 2 ppb
Aflatoxina B1, B2, G1, G2 (ufc/g):	< 4 ppb
Pesticidas:	por debajo del límite de detección

9. Información complementaria y Almacenamiento	
Origen:	Agricultura no UE
Invasado:	El formato de 25 kg en sacos de papel kraft. El saco de 5 kg en film transparente con etiqueta adhesiva. El paquete de 500 gr en film serigrafiado.
Vida útil:	18/24 meses desde su producción.
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. Preferiblemente < 20°C
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 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 no 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	Saco 5 kg/500gr
Cereales que contengan gluten, especies híbridas y productos derivados (1): . Trigo (como Espelta y Trigo khorasan), Centeno, Cebada y Avena	NO	SI	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 (Amygdalus communis L.), Avellanas (Corylus avellana), Nueces (Juglans regia), Anacardos (Anacardium occidentale), Pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], Nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), Alféncigos (Pistacia vera), Nueces macadamia o de Australia (Macadamia ternifolia)	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 SO 2 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: 		