



Brio S.P.A. div. F.G.V.

Via Sommacampagna n.63

37137 Verona (VR)

## SCHEMA TECNICO DI PRODOTTO

Rev. 04 del 14 12 2010

Denominazione prodotto	<b>LENTICCHIE VERDI.</b>		<b>Da Agricoltura biologica</b>	
Descrizione prodotto.	Legumi secchi.			
Codice prodotto	5 8 2 0 0 0 1 8			
Codice ean	Non presente.			
Regione/Stato di produzione	Italia.			
Certificazioni/Marchi	BIO x	DOP <input type="checkbox"/>	IGP <input type="checkbox"/>	DOC <input type="checkbox"/> STG <input type="checkbox"/> Equo & Sol. <input type="checkbox"/>
	Altro			
Organismo di Controllo	IMC.			
Ingredienti	Lenticchie ( <i>Lens esculenta</i> ).			
Allergeni*	Assenti.			
Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Tipico di lenticchia.		
	Consistenza	Granella.		
	Colore	Verde marrone, variegato.		
	Odore	Tipico di lenticchie.		
	Sapore	Tipico di lenticchie.		
Tecnologia produttiva	/			
Shelf life	12 mesi (se mantenuto nelle condizioni indicate).			
Conservazione	A temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.			
Istruzioni per l'utilizzo	Non necessitano di ammollo prima dell'utilizzo.			
Misure specifiche richieste per la distribuzione	Automezzi che rispettino gli standard di sicurezza igienico - sanitari.			
Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità	/ %	Carboidrati	/ %
	Ceneri	/ %	Light Filth Test	<10/50g %
	Grasso t.q.	/ %	Colore non idoneo	<3 %
	Proteine	/ %	Difetti totali	<5 %
Caratteristiche nutrizionali (per 100 g di prodotto) Fonti INRAN	Acqua	11,2 g	Carboidrati	51,1 g
	Proteine	22,7 g	di cui zuccheri	/ g
	Grassi	1 g	di cui amido	/ g
	di cui saturi	/ g	Fibra	13,8 g
	di cui monoinsaturi	/ g	Energia	1219 Kj
	di cui polinsaturi	/ g		291 Kcal
Dati tecnici confezione	Tipo e materiale	Film OPA15/CAST50.		
	Tecnologia	ATM 100% N2.		
	Dimensioni	L mm	P mm	H mm
	Quantità	Peso Netto 1 Kg		Peso Lordo
Dati tecnici imballo	Tipo e materiale			
	Pezzi per collo	6		
	Dimensioni	L mm	P mm	H mm
Dati tecnici pallet	Tipo			
	Pezzi per pallet			

\* Su specifica richiesta sono disponibili informazioni riguardo alla presenza di eventuali allergeni nello stabilimento produttivo.