

	Manuale di autocontrollo igienico sanitario conforme ai sistemi HACCP-BRC-IFS	ST-LEO500-LE02
	ILTA ALIMENTARE SPA <i>Stabilimento: Via dell'Elettricità, 19 30175 Venezia</i>	Rev 02 Del 01-04-2019
TITOLO: LENTICCHIE BIOLOGICHE Allergens free – ORGANIC LENTILS Allergens free		Pag. 1 di 2

DEFINIZIONE PRODOTTO <i>Product Definition</i>
Prodotto ottenuto da lenticchie coltivate in regime biologico, aventi la caratteristica forma tondeggiante, appiattita, color verdognolo uniforme, cotiledone di color giallognolo. La lenticchia (<i>Lens esculenta</i>) viene selezionato dall'ultimo raccolto disponibile da fornitori qualificati e sottoposto ad una attenta pulitura prima di essere confezionato. <i>Product obtained from lentils cultivated under organic conditions, having the characteristic round shape, flattened, uniform greenish color, yellowish cotyledon. The lentil (Lens esculenta) are selected from the last harvest available from qualified suppliers and subjected to careful cleaning before being packaged.</i>

ORIGINE <i>Origin</i>	ITALIA
AREA / REGIONE <i>Area / Region</i>	
CODICE PRODOTTO <i>Product code</i>	OCLEE1
CODICE ARTICOLO <i>Article code</i>	OL119LD1

FORMULAZIONE *FORMULA*

Ingredienti <i>Ingredients</i>	% ingredienti alla preparazione <i>% ingredients during preparation</i>	Conservazione <i>Conservation</i>
Lenticchie <i>Lentils</i>	100	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva <i>Product packaged in a modified atmosphere</i>

ETICHETTA PRODOTTO *PRODUCT LABEL*

Denominazione di vendita <i>Sales denomination</i>	Lenticchie biologiche secche <i>Organic dried lentils</i>
Peso <i>Weight</i>	1000 g
Modalità di conservazione <i>Storage conditions</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta. <i>Keep the product in a cool and dry place, away from source of heat and light</i>
Data di Scadenza <i>Expiry date</i>	546 giorni (18 mesi) dalla data di confezionamento <i>546 days (18 months) from production date</i>
Atmosfera protettiva <i>Modified atmosphere</i>	Composizione: azoto gassoso (N2-E941) e anidride carbonica gassosa (CO2 – E290) <i>Composition: gaseous nitrogen (N2-E941) e gaseous carbon dioxide (CO2 – E290)</i>

ETICHETTA NUTRIZIONALE *NUTRITIONAL LABEL*

Valori Medi <i>Average Data</i>	Per 100 g di prodotto <i>For 100g of product</i>
Energia kj <i>Energy value Kj</i>	1356
Energia kcal <i>Energy value Kcal</i>	321
Grassi <i>Fats</i>	1,4
Di cui acidi grassi saturi <i>of which saturated fatty acids</i>	0,1
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	43
Di cui Zuccheri <i>of which sugar</i>	0,5
Fibre <i>Total dietary fibre</i>	18
Proteine <i>Proteins</i>	25
Sale <i>salt</i>	<0,01

PARAMETRI ACCETTABILITA' DEL PRODOTTO *CRITERIA OF PRODUCT ACCEPTABILITY*

Caratteristiche Organolettiche <i>Organoleptic characteristics</i>	Tipico di legume essiccato, assenza di odori di ammuffito o di ossidato; <i>The smell is typical of dried pulses, no mold or oxidized odors;</i>
--	---

Tempo di cottura <i>Cooking Time</i>	30 min. <i>30 min.</i>
--	---------------------------

Parametri <i>Parameter</i>	U.M. <i>U.M.</i>	Limite minimo <i>Minimum Limit</i>	Limite massimo <i>Maximum Limit</i>
Calibro <i>Caliber</i>	mm <i>mm</i>	4	5

Impurità *Impurity*

Parametri <i>Parameters</i>	U.M. <i>U.M.</i>	Descrizione <i>Description</i>	Limite <i>Limit</i>
M.V.E <i>E.V.M.</i>	% P/P <i>(w/w)</i>	Residui vegetali edibili <i>Edible vegetable materials</i>	≤0,01
Impurità Minerali <i>Mineral Foreign materials</i>	% P/P <i>(w/w)</i>	Sostanze come terra che non si sciolgono facilmente in acqua <i>Substance as a earth which can be dissolved on water.</i>	≤0,01
Corpi Estranei <i>Foreign materials</i>	Num/kg	Presenza di legno, vetro, sassi, metalli e qualsiasi materiale che possa pregiudicare la sicurezza alimentare; <i>Presence of wood, glass, stones metal pieces and every material may be danger for food safety.</i>	assente
Semi estranei <i>Foreign Seeds</i>	% P/P <i>(w/w)</i>	Semi contrastanti per colore, forma, dimensione <i>Contrasting seed different in colour, shape, size</i>	≤1
Cariossidi <i>Kernels</i>	Num/kg		5/1

	Manuale di autocontrollo igienico sanitario conforme ai sistemi HACCP-BRC-IFS	ST-LEO500-LE02
	<i>ILTA ALIMENTARE SPA</i> <i>Stabilimento: Via dell'Elettricità, 19 30175 Venezia</i>	Rev 02 Del 01-04-2019
TITOLO: LENTICCHIE BIOLOGICHE Allergens free – ORGANIC LENTILS Allergens free		Pag. 2 di 2

Semi danneggiati *Damaged seeds*

Parametri <i>Parameters</i>	U.M.	Descrizione <i>Description</i>	Limite <i>Limit</i>
Danneggiato da insetto <i>Insect damage</i>	% P/P (w/w)	Seme con chiaro danneggiamento da insetto. <i>Seed damaged by insect</i>	≤0,2
Gravemente danneggiati <i>Heavy damage</i>	% P/P (w/w)	Presenza di semi ammuffiti, germogliati, marci, immaturi. Presenza di semi fortemente macchiati (in cui la superficie ricoperta supera almeno di 1 terzo la superficie del seme). <i>Presence of mouldy, rotten, prouted seeds. Heavy stained seeds (with the spot above 1/3 of the bean surface);</i>	≤0,2
Leggermente danneggiati <i>Slightly damage</i>	% P/P (w/w)	Presenza di semi leggermente macchiati, fitopatie, raggrinziti; <i>Seeds slightly stained, discoloured seeds, plant diseases, shrivelled;</i>	≤3
Grani rotti <i>Broken seeds</i>	% P/P (w/w)	Presenza di grani rotti e/o splittati; <i>Presence of Broken and/or split seeds;</i>	≤2

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

Elenco <i>List</i>	U.M.	Limite <i>Limit</i>	Elenco <i>List</i>	U.M.	Limite <i>Limit</i>
Umidità <i>Moisture</i>	% P/P (w/w)	≤ 16	Ocratossina A <i>Ocratoxin A</i>	ppb	< 3
Aflatossine b1 <i>Aflatoxin B1</i>	ppb	< 2	Piombo <i>Lead</i>	ppm	<0,2
Aflatossine <i>Aflatoxins</i> B1+B2+G1+G2	ppb	< 4	Cadmio <i>Cadmium</i>	ppm	< 0,05

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS

Elenco <i>List</i>	U.M.	Limite <i>Limit</i>	Elenco <i>List</i>	U.M.	Limite <i>Limit</i>
Conta microbica totale <i>Aerobic colony count</i>	ufc/g	<100.000	Lieviti <i>Yeasts</i>	ufc/g	<1.000
Coliformi totali <i>Total coliforms</i>	ufc/g	<100	Muffe <i>Moulds</i>	ufc/g	<1.000
E. Coli <i>E.coli</i>	ufc/g	Assente <i>Absent</i>	Salmonella <i>Salmonella</i>	/25g	Assente <i>Absent</i>

ALLERGENI

ALLERGENS

PARAMETRI <i>Parameters</i>	Presenza come ingrediente SI/NO <i>Present as an ingredient YES/NO</i>	Presenza da contaminazione crociata SI/NO <i>Present as a cross-contamination YES/NO</i>
Presenza di cereali contenente glutine e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten and derivatives</i>	NO	NO*
Presenza di uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and derivatives</i>	NO	NO
Presenza di crostacei <i>Shellfish and derivatives</i>	NO	NO
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and derivatives</i>	NO	NO
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and derivatives</i>	NO	NO
Presenza di soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and derivatives</i>	NO	NO
Presenza di latte e prodotti a base di latte <i>Milk and products containing milk</i>	NO	NO
Presenza di frutta a guscio <i>Nuts</i>	NO	NO
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery, products containing celery</i>	NO	NO
Presenza di senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and derivatives</i>	NO	NO
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesami seeds and derivatives</i>	NO	NO
Presenza di anidride solforosa e solfiti <i>Sulfur dioxide and sulphites</i>	NO	NO
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino <i>Lupins and derivatives</i>	NO	NO
Presenza di molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and derivatives</i>	NO	NO

*valore inferiore ai 20ppm *value less than 20ppm*

CONTAMINANTI

CONTAMINANTS

I livelli di contaminazione non devono superare i livelli massimi indicati dalle normative europee e nazionali vigenti (normative Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 e successive modifiche ed aggiornamenti).

The contaminant does not exceed the European limit (EC No 834/07 e EC No 889/08 as amended)

RADIAZIONI IONIZZANTI

IRRADIATION

Il prodotto non deve essere trattato con radiazione ionizzante. La contaminazione incrociata del prodotto da materiale irradiato deve essere evitata.
The product must not be treated with ionizing radiation. Cross contamination of the product by irradiated material must be avoided.

NO OGM

NO GMO

La materia prima non è ottenuta da fonti geneticamente modificate in accordo con il reg 2003/1829/CE e 2003/1830/CE e non deve contenere organismi geneticamente modificati;

The raw material was not obtained from genetically modified sources in agreement with reg 2003/1829/CE e 2003/1830/CE and does not contain genetically modified organisms.

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: **BRIO SPA_MARCHIO ILTA_CODICE 58200140**
 Denominazione prodotto: **LENTICCHIE VERDI BIO_ALLERGENS FREE**

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	no	no* valore inferiore ai 20 ppm
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	no	no
3	Uova e/o prodotti a base di uova	no	no
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	no	no
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	no	no
6	Soia e/o prodotti a base di soia	no	no
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	no	no
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	no	no
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	no	no
10	Senape e/o prodotti a base di senape	no	no
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	no	no
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	no	no
13	Lupini e prodotti a base di lupini	no	no
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	no

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 07/12/20

TIMBRO E FIRMA:

BRIO SPA
 Via Mazzini, 10 - Loc. Contravento
 37060 ZEVIO (Verona)
 Codice Fiscale: 01424140281
 Partita I.V.A.: IT 02876180239