

 ILTA <small>NUOVA ILTA S.R.L.</small>	Manuale di autocontrollo igienico sanitario conforme ai sistemi HACCP-BRC-IFS	NI22-STGD-AMOLE01 Rev 00 Del 17-02-2022
	NUOVA ILTA SRL <i>Stabilimento: Via dell'Elettricità, 19 30175 Venezia</i>	Pag. 1 di 2
TITOLO: LENTICCHIE BIOLOGICHE – ORGANIC LENTILS		

DEFINIZIONE PRODOTTO <i>Product Definition</i>
<p>Prodotto ottenuto da lenticchie coltivate in regime biologico, aventi la caratteristica forma tondeggianti, appiattite, 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.</p> <p><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></p>

ORIGINE <i>Origin</i>	ITALIA <i>Italy</i>
AREA / REGIONE <i>Area / Region</i>	
CODICE PRODOTTO <i>Product code</i>	OCLEE1
CODICE ARTICOLO <i>Article code</i>	OL003CA5

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>	5000 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>	0,3
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	43
Di cui Zuccheri <i>of which sugar</i>	1,4
Fibre <i>Total dietary fibre</i>	17
Proteine <i>Proteins</i>	26
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>Paramiter</i>	U.M.	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>Paramiters</i>	U.M.	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		1/5

 ILTA <small>NUOVA ILTA S.R.L.</small>	Manuale di autocontrollo igienico sanitario conforme ai sistemi HACCP-BRC-IFS	NI22-STGD-AMOLE01 Rev 00 Del 17-02-2022
	NUOVA ILTA SRL <i>Stabilimento: Via dell'Elettricità, 19 30175 Venezia</i>	Pag. 2 di 2
TITOLO: LENTICCHIE BIOLOGICHE – ORGANIC LENTILS		

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 B1+B2+G1+G2</i>	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	SI YES
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	SI YES
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	SI YES
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	SI YES
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

CONTAMINANTI CONTAMINANTS

I livelli di contaminazione non devono superare i livelli massimi indicati dalle normative europee e nazionali vigenti (normative Reg. CE 848/18, Reg. 889/08 allegati VII e IX e Reg. CE 2021/1165 e successive modifiche ed aggiornamenti).

The contaminant does not exceed the European limit (EC No 848/18, EC 889/08 Annexes VII and IX EC No 2021/1165 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.