



CASADALBA

Fichas técnicas de producto Año 2021

Lenteja beluga caviar



Lenteja beluga caviar

Producto	Lenteja beluga caviar (RGS: 21027608/BI)
País de origen	Nacional
Consumo preferente	18 meses

Análisis organoléptico

Aspecto	Color marrón uniforme. Limpias. Exentas de trazas visibles de residuos.
Olor	Exento de olores extraños (moho, acidez)
Sabor	Exento de sabores extraños.
Consistencia	Típica.

Análisis físico-químico

Humedad (%)	≤ 15
Calibre mínimo (mm)	3
Materias extrañas origen mineral (%)	≤ 0,25
Materias extrañas totales (%)	≤ 0,5
Granos con defectos graves (%)	≤ 0,5
Granos con defectos leves (%)	≤ 3
Granos misma coloración pero diferente tipo comercial (%)	≤ 4
Granos distinta coloración (%)	≤ 3
Granos decolorados del mismo tipo comercial (%)	≤ 5

Libre de moho, vidrios, madera, metal y plástico.

Valores nutricionales

	Valores medios por 100g
Valor energético	1304 kJ / 312,8 kcal
Grasas	1,7 g
Ácidos grasos saturados	0,15 g
Hidratos de carbono	54,8 g
de los cuales azúcares	2,03 g
Fibra	11,2 g
Proteínas	23 g
Sal	0,015 g

Características microbiológicas

Aerobios mesófilos	10 ² ufc/g
Coliformes	10 ² ufc/g
<i>E. coli</i>	10 ² ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia / 25 g
Mohos ¹ y levaduras	10

¹Mohos: recuento de cepas no toxigénicas



Características químicas toxicológicas

Ausencia de ionización. Producto no irradiado. Ausencia de OGMs.

Alérgenos

Reglamento (CE) 1169/2011 – cumple. Puede contener trazas de gluten.

Almacenamiento	Almacenaje: 18 meses desde la fecha de envasado. Condiciones de almacenamiento recomendadas (temperatura, humedad) ≤ 20-30 °C < 60% rHd. Mantener fresco y seco, aireado al abrigo de la humedad, no expuesto a la luz directa ni a altas temperaturas.
Envase	500g; 1kg; 5kg en envase apto para uso alimentario.
Embalaje	Film transparente o saco de tela forrado de plástico por dentro.

LENBEL1201

Lenteja beluga caviar

Uso esperado	No hay grupos vulnerables. Consumo para toda la población. Consumo tras tratamiento térmico.	
Tiempo de cocción	Agua dura	Olla normal: 1,15-1,3 h Olla express: 30 a 35 min
	Agua blanda	Olla normal: 45 min – 1 h Olla express: 25 a 35 min

Recuerde que antes de la cocción las legumbres deben estar a remojo durante 10-12 h aproximadamente. La dureza del agua e ingredientes pueden alterar el resultado. Comprobar antes de dar por finalizada la cocción.



LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (UE) 2020/1245 de la Comisión de 2 de Septiembre de 2020 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento (CE) Nº 2073/2005 - 1441/2007 y posteriores modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) Nº 1830/2003, de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.
- Reglamento (CE) Nº 1829/2003, de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- Reglamento (UE) No. 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión.
- Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) Nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.



LENBEL1201

