



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Denominazione prodotto	LENTICCHIE VERDI BIO	
Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Semi schiacciati (diam. 6 mm)
	Odore	Tipico di legume essiccato
	Colore	Verde
	Sapore	Caratteristico delle lenticchie
Nome botanico	<i>Lens esculenta</i> (var. macrosperma)	
Materia prima	Lenticchie da agricoltura biologica	
Allergeni presenti come ingredienti	Nessuno	
Allergeni presenti in possibili tracce	Cereali contenenti glutine	
Allergeni lavorati nello stabilimento	Cereali contenenti glutine, Uovo, Crostacei, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa, Molluschi.	
Caratteristiche microbiologiche	Carica batterica totale	< 1.000.000 ufc/g
	Muffe	< 10.000 ufc/g
	Coliformi	< 1.000 ufc/g
	E.Coli	< 100 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
Caratteristiche chimico fisiche	Umidità	< 14 %
	aw	< 0,7 %
	Purezza	Min. 99,9 %
	Semi danneggiati o rotti	< 4 %
	Semi estranei	< 2 %
	Colore non idoneo	< 2 %
	Impurità	< 0,1 %
Metalli pesanti	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)	



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Grassi	1,4 g
	di cui ac.grassi saturi	0,2 g
	Carboidrati	49,3 g
	di cui zuccheri	2,5 g
	Fibre	10,6 g
	Proteine	23,5 g
	Sale	0,1 g
Energia	309 Kcal	
	1.293 KJ	
Origine	Non UE (Canada, Turchia o Ucraina)	
Voce doganale	0713 4000	
Codice articolo	LENTICCHIEVERDIBIO	
Shelf-life	12 mesi	
Imballo	Sacchi in carta con interno in poliene da 25 Kg. Buste termosaldate in poliene o alluminio da 1 Kg/ 500g. I materiali di imballaggio sono conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare (Reg.1935/2004/CE, Reg.1895/2005/CE, Reg.2023/2006/CE, Reg.10/2011/CE e successivi aggiornamenti)	
Stoccaggio e conservazione	Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto (T <20°C ed umidità < 40%), ben areato e preferibilmente lontano da fonti luminose.	



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

Dichiarazione OGM	I prodotti provengono da coltivazioni non geneticamente modificate (Reg. CE 1829/2003).
Trattamenti	Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
Trattandosi di prodotti naturali i valori menzionati possono subire variazioni e pertanto non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare e verificare il prodotto, controllandone l'idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore, cliente/trasformatore.	



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

ALLERGENI	SI	NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	PRESENZA IN TRACCE CONTAMINAZIONE CROCIATA	PRESENZA DEL SITO PRODUTTIVO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		NO		In possibili tracce	SI
Uova e prodotti a base di uova		NO		NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO		NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		NO		NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO		NO	SI
Soia e prodotti a base di soia		NO		NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		NO		NO	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		NO		NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano		NO		NO	SI
Senape e prodotti a base di senape		NO		NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO		NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito		NO		NO	SI
Lupini e derivati		NO		NO	NO
Molluschi e derivati		NO		NO	SI
Il prodotte è OGM free :					SI

ST06. LENTICCHIE VERDI BIO

Rev01 del 13.03.2020