



Cien Fuegos  
GASTRONOMÍA

## FICHA TÉCNICA DE LENTEJA PARDINA

**Producto:** Lenteja Pardina.

**Ingredientes:** 100% Lenteja pardina de grano redondo.

**Descripción:** Lentejas secas, separadas de la vaina.

**Tipo:** Legumbres secas.

**Familia:** Fabáceas.

**Especie:** Lens Culinaris Medicus.

**Categoría comercial:** Categoría legumbre extra.

**Tamaño:** 4-6 mm de diámetro

**Vida útil:** 18 meses en condiciones optimas de almacenamiento después del envasado.

**Forma:** Grano redondo en forma de lente de textura lisa sin pliegues ni rugosidades.

**Color exterior:** Marrón terroso, tirando a pardo y con algunos granos con puntos negros.

**Color del cotiledón:** Amarillo.

**Sabor / olor:** Ausencia de sabores y olores extraños.

**Calibre:** Diámetro entre 3 y 5 mm.

**Alérgenos:** Puede contener glúten.

**Origen:** España, USA.

**R.G.S.A.:** 21.25194/M

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LA LENTEJA PARDINA

(por cada 100 grs. de producto)

**Valor energético:** 320 Kcal / 1355 KJ

**Hidratos carbono:** 48,1 g

**de los cuales azúcares:** 1,3 g

**Proteínas:** 24,5 g

**Grasas:** 1,2 g

**de las cuales saturadas:** 0,2 g

**Fibra alimentaria:** 9,6 g

**Sal:** 0,05 g



**Cien Fuegos**  
GASTRONOMÍA

## **PARÁMETROS FÍSICOS**

**humedad:** inferior al 14 %

**diámetro medio:** 4 mm.

**granos partidos, arrugados, pelados o manchados:** Max 3%

**materias extrañas y granos distinta especie:** Max. 0,5%

**granos arrugados, picados o parasitados:** Max. 0,5%

**insectos:** ausencia

**parásitos:** ausencia

## **CONDICIONES DE TRANSPORTE**

- Durante el transporte no es necesario refrigerar la lenteja pardina.

- El transporte de la lenteja pardina debe cumplir con las normas de seguridad e higiene para el transporte de productos alimentarios según el reglamento (CE) n° 852/2004.

**Mantener la lenteja pardina en lugar fresco, seco, aireado y oscuro.**

Revisión: 10/2021