



**FICHA TÉCNICA**
**TECHNICAL DATA SHEET**

Nombre del producto <i>Product name:</i>	Lenteja castellana – BIO <i>Castilian lentil- BIO</i>	Categoría Extra <i>Extra category</i>	       
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Lens culinaris</i>		
Código del producto <i>Product code:</i>	LC		
Origen <i>Origin:</i>	España <i>Spain</i>		
Marca comercial <i>Comercial label:</i>	EcoAndes		
Ingredientes: <i>Ingredients:</i>	100% Lenteja castellana procedente de cultivo ecológico. <i>100% Castilian lentil from organic production</i>		
Certificado por: <i>Certificated by:</i>	ES-ECO-023-MA		

**Descripción (Description):**

La lenteja castellana es una de las variedades de mayor tamaño, también se denominan lentejas avinatas. Es uno de los alimentos más consumidos en España. Se caracteriza por ser una legumbre de piel fina, rica en fibra, minerales como el molibdeno y vitaminas como el ácido fólico.

*The Castilian lentil is one of the largest varieties, they are also called vinegary lentils. It is one of the most consumed foods in Spain. It is characterized by being a legume with thin skin, rich in fiber, minerals such as molybdenum and vitamins such as folic acid.*

**Información nutricional (Nutritional facts):**

Composición <i>Composition</i>	Valores por 100g <i>(Values per 100g)</i>
Energía <i>(Energy)</i>	1389,09 kJ/332 kcal
Proteínas <i>(Protein)</i>	25,00 g
Hidratos de Carbono <i>(Carbohydrates)</i>	56,00 g
De los cuales azúcares <i>(Sugars)</i>	6,10 g
Grasas <i>(Fatty acids)</i>	1,00 g
De los cuales saturadas <i>(Saturated)</i>	0,10 g
Fibra <i>(Dietary fiber)</i>	17,00 g
Sal <i>(Salt)</i>	0,02 g

**Características (Characteristics)**
**Composición y valores (Composition and value)**

Organolépticas <i>Sensory</i>	Color <i>(Color)</i> : Verde claro <i>(Light green)</i> Olor <i>(Smell)</i> : Característico <i>(Characteristic)</i> Sabor <i>(Taste)</i> : Característico <i>(Characteristic)</i>
Físico-Químicas <i>Physico-chemical</i>	Pureza total <i>(Total purity)</i> : 99.5 % Caliber mínimo <i>(Minimum caliber)</i> : 4 mm Humedad <i>(Moisture)</i> : Max 14% Plomo: < 0.2 mg/kg

Análisis multiresiduos ( <i>Multiresidues analysis</i> )	Libre de pesticidas ( <i>Free from pesticides</i> )
Producto OGM ( <i>GMO product</i> )	NO
Producto Irradiado ( <i>Irradiated product</i> )	NO
Contiene Aditivos ( <i>Additives presence</i> )	NO
Contiene Estabilizantes ( <i>Presence of stabilizers</i> )	NO
<b>Tolerancia de calidad extra (<i>Extra quality tolerance</i>):</b>	
<b>Defectos</b>	<b>Tolerancia (% Máx. En peso)</b>
Materias extrañas ( <i>Foreing matter</i> )	0.5 %
Granos por defecto graves ( <i>Serius defect grains</i> )	0.5 %
Granos por defecto ligeros ( <i>Light defect grains</i> )	3 %
Granos con la misma coloración, pero de diferente tipo comercial. ( <i>Grains of the same color but of a different commercial type</i> ).	4 %
Granos de distinta coloración, a excepción de los granos decolorados. ( <i>Grains of different colors, except for discolored grains.</i> )	3 %
Granos decolorados del mismo tipo comercial. ( <i>Discolored grains of the same commercial type</i> ).	5 %
Tolerancias de calibre ( <i>Caliber tolerance</i> )	5 %
Suma de tolerancias de calibre excepto granos partidos. ( <i>Sumatory of caliber except broken grains</i> ).	6 %

<b>Empaquetado, formatos, almacenamiento y vida media (<i>Packaging, sizes, storage and half life</i>):</b>				
Formatos ( <i>Sizes</i> )	25kg	5kg	1kg	500g
Unidades por caja ( <i>Units per box</i> )	-	-	6	12
Embalaje ( <i>Packaging</i> )	Saco de Rafia ( <i>Rafia sack</i> )	Saco de Rafia ( <i>Rafia sack</i> )	Bolsa ( <i>Bag</i> )	Bolsa ( <i>Bag</i> )
Almacenamiento ( <i>Storage</i> )	Bajo condiciones ambientales (<21°C – HR 70%) protegido del sol. <i>Under environmental condition (&lt;21°C – HR 70%) protected from the sun.</i>			
Vida media ( <i>Half life</i> )	18 meses, siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento. <i>18 months. As long as the storage conditions are respected.</i>			

<b>Proceso (<i>Process</i>):</b>
En origen: Cosecha, selección y envasado. <i>In origin: Harvesting, selection and packaging.</i>

<b>Modo de empleo (<i>Use</i>):</b>
<p>Se emplea comúnmente para hacer potajes.          Se aconseja poner a remojo entre 2-8 horas.          Cocción mediante cazuela común: Aprox. 2 horas          Cocción Olla presión: 35-50 min.</p> <p><i>It is commonly used to make stews.          It is advisable to soak for 2-8 hours.          Time cooking by a common casserole: Approx. 2 hours          Time cooking by pressure cooker: 35-50 min.</i></p>

<b>Aceptable para (<i>Acceptable for</i>):</b>
Vegetarianos <i>Vegetarians</i>   Si-Yes

Veganos <i>Vegans</i>	Si-Yes
-----------------------	--------

<b>Declaración de alérgenos (<i>Allergens list</i>):</b> <b>+ = Presencia (<i>present</i>); - = Ausencia (<i>absent</i>); ?=Desconocido (<i>Unknown</i>); * = Posible contaminación cruzada (<i>Possible cross contamination</i>)</b>	
Cereales que contengan gluten y productos derivados. ( <i>Cereals containing gluten and derived products</i> ).	*
Crustáceos y productos a base de crustáceos. ( <i>Crustaceans and products based on crustaceans</i> ).	-
Huevos y productos a base de huevo. ( <i>Eggs and egg products</i> ).	-
Pescado y productos a base de pescado. ( <i>Fish and fish products</i> ).	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets. ( <i>Peanuts and peanut products</i> ).	-
Soja y productos a base de soja. ( <i>Soy and soy-based products</i> ).	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa). ( <i>Milk and its derivatives (including lactose)</i> ).	-
Frutos de cáscara. ( <i>Nuts</i> ).	-
Apio y productos derivados. ( <i>Celery and derived products</i> ).	-
Mostaza y productos derivados. ( <i>Mustard and derived products</i> ).	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. ( <i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i> ).	-
Dióxido de azufre sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> total. ( <i>Sulphurous sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg / Kg or 10mg liter expressed as total SO2</i> ).	-
Altramuces y productos a base de altramuces. ( <i>Lupins and lupine-based products</i> ).	-
Moluscos y productos a base de moluscos. ( <i>Molluscs and shellfish products</i> ).	-

<b>Nota (<i>Note</i>):</b> <p>Los datos que se presentan en esta ficha técnica se corresponden con la información proporcionada por nuestro proveedor. Puede estar sujeta a repentinos cambios. Si desea utilizar este producto para consumidores vulnerables (alérgicos, bebés, personas inmunocomprometidas), usted está bajo la obligación de determinar la idoneidad para cada lote de producto comprado.</p> <p>Para cualquier pregunta relacionada con el uso y las características de este producto, incluido su posible uso en aplicaciones específicas y la necesidad de este producto para ajustarse a otra legislación que no sea la especificada, debe ponerse en contacto con nuestro departamento de calidad a través del 918307266 ó <a href="mailto:ecoandescalidad@gmail.com">ecoandescalidad@gmail.com</a>.</p> <p><i>The data presented in this technical sheet correspond to the information provided by our supplier. It may be subject to sudden changes. If you wish to use this product for vulnerable consumers (allergy sufferers, babies, immunocompromised people), you are under obligation to determine the suitability for each batch of product purchased.</i></p> <p><i>For any questions regarding the use and characteristics of this product, including its possible use in specific applications and the need for this product to comply with legislation other than that specified, you should contact our quality department through the 918307266 or <a href="mailto:ecoandescalidad@gmail.com">ecoandescalidad@gmail.com</a>.</i></p>
---

Última actualización: 14 de marzo de 2021 *Last updated: March 14, 2021*