



Fiche technique

CHIPS DE LENTILLES SAVEUR SEL

PRODUIT BIO



Découvrez nos chips de lentilles saveur sel soufflés et croustillants qui sauront ravir vos papilles en plus des bénéfices nutritionnels. Nos chips de lentilles sont sources de protéines et de fibres, ils contiennent 70% de matières grasses en moins par rapport à un chips de pomme de terre classique. Ils sont sans gluten, sans arômes ajoutés et sans huile de palme. La teneur en sucre de nos chips de lentilles est faible. À consommer nature ou à dipper.



BE-BIO-01
Agriculture EU
UE Landbouw

LAND FARM AND MEN sa
Rue du Tronquoy 10,
5380 Fernelmont

TVA: BE0 563 746479
info@grainesdecurieux.be
www.grainesdecurieux.com



INGRÉDIENTS

Farine de lentilles* 91%, huile de tournesol*, sel, antioxydant (extrait de romarin*).

*Issu de l'agriculture biologique

Peut contenir des traces de soja..

Emballé sous atmosphère protectrice.

VALEURS NUTRITIONNELLES (PAR 100 G)

Energie (kJ / kcal)	1661kJ - 394 kcal
Matières grasses (g)	8.4 g
Dont acides gras saturés (g)	1 g
Glucides (g)	51 g
Dont sucres (g)	3.1 g
Fibres alimentaires	5.1 g
Protéines (g)	26 g
Sel (g)	1.2 g
Sodium	0.48g

Apport de référence pour un adulte moyen (8400 kJ / 2000 kcal)

CONSERVATION

Conserver à température ambiante et au sec.

Après ouverture si le sachet est bien refermé se conserve 24h00.

Date de durabilité minimale garantie à la livraison: 90 jours
Date de durabilité minimale: 12 mois



BE-BIO-01
Agriculture EU
UE Landbouw

LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS

- Céréales avec gluten
- Oeufs et dérivés
- ~ Soja et dérivés
- Lait
- Céleri
- Sulfite (E220 - E228)
- Mollusques
- Crustacés et dérivés
- Poissons et dérivés
- Sésame et dérivés
- Fruits à coques
- Moutarde
- Lupin
- Arachides

Présence: +

Absence: -

Statut inconnu: ?

Contamination croisée possible: ~

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile t	< 100 000 UFC/g
Escherichia Coli	< 1000 UFC/g
Levures	< 1000 UFC/g
Moisissures	< 1000 UFC/g
Salmonelles	Absence dans 25g

CRITÈRES PHYSICO-CHIMIQUES

Couleur	Jaune
Apparence	Caractéristique des chips de lentilles expansés rond
Odeur	Caractéristique des chips de lentilles expansés
Goût	Caractéristique des chips de lentilles expansés saveur sel



ACCEPTABLE DANS LES RÉGIMES ALIMENTAIRES



Végétarien



Sans Gluten

CONDITIONNEMENTS

Sachet de 80g

Carton de 8 X 80g

Palette de 72 Cartons



80g



8 X 80g

SUGGESTIONS

- À Emporter, nos chips de lentilles seront parfait pour une collation rapide à tout moment de la journée.
- A l'apéritif, servez nos chips de lentilles avec nos tapenades ou vos dips préférés
- Et pourquoi pas ajouter en topping nos chips de lentilles à vos salades pour donner une texture croustillante.

BE-BIO-01
Agriculture EU
UE Landbouw

AUTRES DECLARATIONS

1. Emballage

Le fabricant confirme que les emballages primaires sont adaptés au contact alimentaire. Les emballages primaires sont conformes aux règlements (CE) N° 1935/2004, (UE) N° 2023/2006 et (UE) N° 10/2011 et à leurs amendements.

Le fabricant garantit que l'emballage utilisé n'altère pas la composition et les caractéristiques organoleptiques de l'aliment. En outre, le fabricant garantit la conformité avec REACH (règlement (CE) n° 1907/2006 et ses amendements) et certifie l'absence de toutes les substances préoccupantes (SVHC) publiées à l'annexe XIV de ce règlement. Le fournisseur garantit l'absence de bisphénol A (BPA) et de phtalates dans ses emballages.

2. Garantie d'absence de nanoparticules

Le fabricant certifie que des nanoparticules n'ont pas été utilisées dans ses produits. En outre, les nanotechnologies n'ont pas été utilisées pour fabriquer ses produits (au sens du règlement (UE) n° 1169/2011, art 2, paragraphe 1, point h). Le fabricant s'assure que les emballages en contact direct avec le produit ne contiennent pas de nanomatériaux.

3. Garantie sans OGM

Le fabricant certifie que tous les produits qu'il fournit sont produits sans l'utilisation d'organismes génétiquement manipulés (OGM) ou de leurs métabolites. Ces produits sont conformes à la réglementation en vigueur et ne nécessitent pas d'étiquetage spécifique, conformément aux règlements (CE) n° 1829/2003, (CE) n° 1830/2003 et (CE) n° 1981/2006 et leurs modifications, relatifs à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et des denrées alimentaires dérivées d'OGM.

4. Garantie de non-ionisation

Le fabricant certifie que tous les produits qu'il fournit et que toutes les matières premières qui composent ces produits n'ont pas été traités par des radiations ionisantes au cours du processus.

5. Contaminants chimiques

Le fabricant certifie que tous les produits qu'il fournit et que toutes les matières premières qui composent ces produits sont conformes au règlement 915/2023/UE.

