



FICHA TÉCNICA

LENTEJA ROJA PELADA

Fecha: Julio 2021
Ed.: 5

DATOS DE LA EMPRESA	
NOMBRE EMPRESA	Legumbres Raúl II, S.L.
DOMICILIO SOCIAL	Portillo 31, Pozorrubio de Santiago, Cuenca, España (16414).
REGISTRO SANITARIO	21.25801/CU
CORREO ELECTRONICO	comercial@legumbresraul.com
TELEFONO/FAX	+34 969 128 048/ +34 969 327 539
DATOS DEL PRODUCTO	
NOMBRE	LENTEJA ROJA PELADA
INGREDIENTES/VARIEDAD	Lenteja roja pelada, llamada lenteja coral de la variedad Crimson, destinada para consumo humano.
ORIGEN	Canadá.
CALIBRE	3 a 5 mm.
MARCA	RAÚL.
CATEGORIA	Extra.
LOTE	Correlativo.
FORMATOS	5 KG, 10 Kg, 25 KG Y BIG-BAG 1.000 Kg.
ACONDICIONADO	Retractilado y palletizado.
CICLO VEGETATIVO	Siembra, Diciembre – Enero y Recolección en Julio.



FOTO LENTEJA ROJA PELADA

CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICAS Y ORGANOLÉPTICAS	
ASPECTOS HIGIÉNICOS.	Semillas enteras sanas y limpias, exentas de trazas visibles de residuos, exentas de mohos y podredumbres.
OLOR	Exentas de olores extraños
SABOR	Exentas de sabores extraños.
COLOR	Anaranjado tirando a rojo.
FORMA	Forma plana circular de textura lisa sin pliegues ni rugosidades.

CARACTERÍSTICAS MACROANALÍTICAS	Máximo
INSECTOS Y PARÁSITOS MUERTOS Y MINERALES	0,50 %
MATERIAS EXTRAÑAS DE ORIGEN ANIMAL	0,50 %
GRANOS CON DEFECTOS GRAVES	0,50 %
GRANOS CON DEFECTOS LIGEROS	3,00 %
GRANOS DE DISTINTA VARIEDAD Y MISMA COLORACIÓN	4,00 %
GRANOS DE DISTINTA COLORACIÓN Y VARIEDAD	3,00 %
GRANOS DECOLORADOS DE LA MISMA VARIEDAD	5,00 %

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS



FICHA TÉCNICA

LENTEJA ROJA PELADA

Fecha: Julio 2021
Ed.: 5

Contaminante	Límite Legal	Legislación Aplicada
Humedad	Menor a 15%	Orden 16/11/83
Multirresiduos / Pesticidas	Cumplimiento de los límites establecidos en el Reglamento.	Reglamento UE 396/2005
Plomo	Menor a 0,02 mg / Kg	Reglamento UE 1881/2006
Detección y recuento en placa de Levaduras a 25°C	<=10	Especificación interna (PC -13).
Detección y recuento en placa de Mohos a 25 °C	<=10	Especificación interna (PC -13)
Detección y recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C	<=50000	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Coliformes a 30°C	Ausencia	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Salmonella spp.	Ausencia	Especificación interna (PC-13).
Investigación de Escherichia coli	Ausencia	Especificación interna (PC-13).

DECLARACION DE ALÉRGENOS Y OGM's				
	Presencia	Trazas	Observaciones	
OGM's.	NO	NO		
Irradiación	NO	NO		
Cereales que contengan gluten (Trigo, Avena, Cebada, Centeno, Kamut y sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	SI	Puede contener granos de cereales.	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO		
Huevos y productos a base de huevos.	NO	NO		
Pescados y productos a base de pescados.	NO	NO		
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO		
Soja y productos a base de soja.	NO	NO		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO	NO		
Frutos de cáscara (Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alféncigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados.	NO	NO		
Apio y productos derivados.	NO	NO		
Mostaza y productos derivados.	NO	NO		
Granos de Sésamo y productos a base de sésamo.	NO	NO		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	NO	NO		
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO		
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO		

INFORMACION NUTRICIONAL en 100g	
Valor energético	1373 kJ / 326 kcal
Grasas	2,4 g
De las cuales saturadas	0.5 g
Hidratos de Carbono	42,4 g
De los cuales azúcares	3,8 g
Fibra alimentaria	24,6 g
Proteínas	23, 18 g
Sal	0 g



FICHA TÉCNICA

LENTEJA ROJA PELADA

Fecha: Julio 2021
Ed.: 5

FORMA CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Conservar en lugar fresco y seco y no expuesto a la luz solar y/o altas temperaturas. Consumo preferente 18 meses.

USOS, TIEMPO DE COCCIÓN Y POBLACIÓN DESTINO.

TIEMPOS APROXIMADOS PARA UNA OERFECTA COCCIÓN	AGUAS	PRODUCTO	NORMAL	EXPRESS
	 BLANDAS	ALUBIAS GARBANZOS LENTEJAS	De 1,3 a 2 h. De 2,45 a 3 h. De 1,3 a 2 h.	De 30 a 45 min. De 40 a 50 min. De 20 a 30 min.
 DURAS	ALUBIAS GARBANZOS LENTEJAS	De 2,30 a 3 h. De 3 a 3.30 h. De 2 a s.3 h.	De 55 a 60 min. De 50 a 60 min. De 45 a 60 min.	

Consumido por cualquier grupo de edad. Se utiliza en ensaladas, sopas, salteados, guisados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

- Las cajas de los camiones en los que transporta las mercancías de Legumbres Raúl II, S.L., están limpias y aptas para el transporte de mercancías de alimentación.
- Las mercancías transportadas de productos alimenticios se aislarán de las mercancías no alimenticias de tal forma que no habrá posibilidad de contaminación.

Marta García de la Galana Martín Sierra
Responsable de Calidad

Revisado: Julio 2021