



Sociedad Civil, Las Escondidas
C/ Ntra. Sra de la Asunción, 3.
49719 Villamor de los Escuderos, Zamora.
email: info@biocicer.es
www.biocicer.es



FICHA TÉCNICA LENTEJA CASTELLANA

Producto: Lenteja Castellana.
Ingredientes: 100% Lenteja Castellana.
Tipo: Legumbre seca.
Familia: Fabácea.
Especie: Lens Culinaris.
Categoría comercial:
Legumbres de Categoría Extra.
Origen: Castilla - La Mancha.
Tamaño: Entre 6 y 9 mm de diámetro.
Vida Útil: 18 meses en condiciones óptimas de almacenamiento.

CARACTERÍSTICAS DE LA LENTEJA CASTELLANA

Forma lenticular de grano circular y textura lisa, sin rugosidades. El color Verde-Pardo. Calibre entre 6 y 9 mm de diámetro.
Cotiledón de color amarillo.
Ausencia de sabores y olores extraños

INFORMACIÓN NUTRICIONAL LENTEJA CASTELLANA (100 gr.)

Valor Energético	352 Kcal / 1494 KJ
Hídratos de Carbono	54,00 %
Proteínas	22,50 %
Grasas	0,80 %
Cenizas	2,50 %

PARÁMETROS FÍSICOS LENTEJA CASTELLANA

Humedad	Inferior al 14 %
Diámetro Medio	7,5 mm
Granos partidos, arrugados, pelados o manchados	Max 0,5 %
Materias extrañas y granos distinta especie	Max 0,5 %
Granos arrugados, picados o parasitados	Max 0,5 %

Ausencia de parásitos e insectos.
Mantener en lugar fresco, seco y oscuro.

