



FITXA TÈCNICA  
FICHA TÉCNICA  
TECHNICAL DATA SHEET

FT1410444 – FARINA DE LLENTIA

FREE GLUTEN ECO 500 g

Revisió: 13/01/2022

v.0

**Descripció de producte /Descripción de producto /Product description**

<b>Denominació del producte /Denominación del producto /Name of the product</b>	
Farina De Llentia FREE GLUTEN ECO Harina de lenteja FREE GLUTEN ECO Lentil Flour FREE GLUTEN ECO	
<b>Descripció del producte /Descripción del producto /Product description</b>	
La farina de lleties és una mólta de la llentia sense beina, la qual combina les propietats del gra de llentia, afegint-hi les possibilitats culinàries de la farina. La harina de lentejas es una molienda de la lenteja sin vaina, la cual combina las propiedades del grano de lenteja, agregándole las posibilidades culinarias de la harina. Lentil flour is a grinding of lentils without pods, which combines the properties of the lentil grain, adding the culinary possibilities of flour	
<b>Marca comercial /Marca comercial /Commercial brand</b>	
Hort del Silenci	

**Ingredients /Ingredientes /Ingredients**


<b>Ingredient /Ingrediente /Ingredient</b>	<b>Origen /Origen /Origin</b>
100% Farina de llentia ecològica 100% Harina de lenteja ecològica 100% Organic Lentil Flour	Lleida

**Conservació i usos /Conservación y usos /Conservation and uses**





<b>Condicions de conservació /Condiciones de conservación /Storage conditions</b>	En un lloc fresc i sec, lluny de la llum solar En un sitio fresco y seco, lejos de la luz solar In a cool, dry place, away from sunlight
<b>Vida útil /Fecha de duración máxima /Shelf Life</b>	180 dies 180 días 180 days
<b>Destinació /Destinación /Destination</b>	Població general Población general General Population
<b>Mode d'ús /Modo de empleo /Intended Use</b>	La farina de lleties es pot fer servir per elaborar pans sense gluten o purés. La harina de lentejas se puede usar para elaborar panes sin gluten o purés. Lentil flour can be used to make gluten-free breads or purees.

**Caractertístiques organolèptiques /Características organolépticas /Organoleptical characteristics**

<b>Aspecte /Aspecto /Aspect</b>	Pols Polvo
---------------------------------	---------------

	<b>FITXA TÈCNICA</b> <b>FICHA TÉCNICA</b> <b>TECHNICAL DATA SHEET</b>	FT1410444 – FARINA DE LLENTIA FREE GLUTEN ECO 500 g
		Revisió: 13/01/2022
		v.0
	Powder	
<b>Color /Color /Colour</b>	Groc clar Amarillo Claro Light Yellow	
<b>Olor /Olor /Smell</b>	Típic del producte Tipico del producto Typical of the product	
<b>Gust /Sabor /Taste</b>	Típic del producte Tipico del producto Typical of the product	

### Certificacions /Certifications /Certifications

RSIPAC		40.15607/CAT
RGSEAA		40.073410/B
Venda proximitat		VP/P/2494/2017
CCPAE		CT 006123 E
Agricultura UE		ES-ECO-019-CT
Marca Registrada "Espiga Barrada" (ELS)		ES-053-008

### Logística i formats /Logística y presentación /Logistics and presentation

Format /Formato /Size	Envàs /Envase /Packaging	Unitat de venda /Unidad de venta /Invoice Unit	Codi Producte /Código Producto /Product ID	GTIN
500 g	RPET	1X6	1410444	8436566726252

### Informació Nutricional /Información Nutricional /Nutrition Facts

PARÀMETRES /PARÁMETROS /PARAMETERS	Per 100g /Por 100g /Per 100g
Valor energètic /Valor energético /Energy	1501 KJ/ 302 Kcal
Greixos /Grasas /Total Fat	1 g
Greixos saturats /Grasas saturadas /Saturated Fat	0.14 g
Hidrats de carboni/ Hidratos de carbono /Total Carbohydrate	59 g
Sucres /Azúcares /Sugars	1.8 g
Fibra alimentària /Fibra alimentaria /Dietary Fiber	10 g
Proteïnes /Proteínas /Protein	23 g
Sal /Sal /Salt	0.01 g



FITXA TÈCNICA  
FICHA TÉCNICA  
TECHNICAL DATA SHEET

FT1410444 – FARINA DE LLENTIA

FREE GLUTEN ECO 500 g

Revisió: 13/01/2022

v.0

**Declaració de OMG's /Declaración de OMG's /Declaration Of GMO**

No s'utilitzen ingredients modificats genèticament.

No utilizamos ingredientes modificados genéticamente


We confirm that the above mentioned product does not contain any GMO product.

**Declaració d'al·lèrgens /Declaración de alérgenos /Declaration of allergens**

Al·lèrgens /Alérgenos /Allergens (Reglament (EU) N° 1169/2011)	Presència com ingredient Presence Presencia		Contaminació creuada Contaminación cruzada Cross Contamination	
	SI /SI /YES	NO /NO /NO	SI /SI /YES	NO /NO /NO
Cereals que continguin gluten /Cereales que contengan gluten y derivados /Cereals containing gluten and products derived therefrom		X		X
Crustacis i derivats /Crustáceos y derivados /Crustaceans and products derived therefrom		X		X
Peix i derivats /Pescado y derivados /Fish and derivatives		X		X
Ous i derivats /Huevos y derivados /Eggs and derivatives		X		X
Cacauets i derivats /Cacahuets y derivados /Peanuts and derived products		X		X
Soja i derivats /Soja y derivados /Soya beans and derived products		X		X
Llet i derivats /Leche y derivados /Milk and derivatives		X		X
Fruits secs de closca i derivats /Frutos con cáscara y derivados /Nuts and nut products		X		X
Api i derivats /Apio y derivados /Celery and derivatives		X		X
Mostassa i derivats /Mostaza y derivados /Mustard and derivatives		X		X
Sèsam i derivats /Sésamo y derivados /Sesame y derivatives		X		X
Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg /Sulfitos y dióxido de azufre en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado en SO2 /Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO2.		X		X
Tramussos i derivats /Altramuces y derivados /Lupins and derivatives		X		X
Mol·luscos i derivats /Moluscos y derivados /Molluscs and derivatives		X		X

**ADREÇA DEL PROVEÏDOR/ DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR /SUPPLIER ADDRESS**

Nom de l'empresa /Nombre de la empresa /Name of the company	ECO ARTESA 2058 S.L.U
Direcció Comercial /Dirección Comercial /Comercial Address	Avda. Eduard Maluquer , 9 25730 Artesa de Segre LLEIDA
Cultiu propi /Cultivo Propio /Production	A les finques de l'Alta Segarra En las fincas de la alta segarra From our own crops – At Alta Segarra

	<b>FITXA TÈCNICA</b> <b>FICHA TÉCNICA</b> <b>TECHNICAL DATA SHEET</b>	FT1410444 – FARINA DE LLENTIA FREE GLUTEN ECO 500 g
		Revisió: 13/01/2022
		v.0

<b>Persona de contacte / Persona de contacto / Person of contact</b>	Ramon Pons
<b>Telèfon / Teléfono / Telephone</b>	+34 644 55 03 85
<b>E-mail</b>	ramon@hortdelsilenci.cat
<b>Web</b>	www.hortdelsilenci.cat

Aquest producte ecològic s'ajusta al Reglament (CEE) nº 834/2007, 889/2008 i posteriors disposicions i modificacions. La informació que facilitem en el present document es refereix exclusivament al producte i al nostre coneixement i saber d'aquest moment. ECO ARTESA 2058 S.L.U. es reserva el dret de canviar les especificacions en qualsevol moment com a conseqüència de l'origen natural del producte. Degut a que no podem preveure o controlar les diferents condicions sota les quals aquesta informació i els nostres productes poden ser emprats, no garantitzem l'aplicabilitat o la conveniència dels nostres productes en cap situació individual. Qualsevol informació o instrucció respecte a l'ús dels nostres productes seran considerades únicament com a suggerències no obligatòries.

Este producto ecológico se ajusta al Reglamento (CEE) nº 834/2007, 889/2008 y posteriores disposiciones y modificaciones. La información que facilitamos en el presente documento se refiere exclusivamente al producto y en nuestro conocimiento y saber de ese momento. Eco Artesa 2058 S.L.U. se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. Debido a que no podemos prever o controlar las diferentes condiciones bajo las que esta información y nuestros productos pueden ser empleados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Cualquier información o instrucción respecto al uso de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias.

This organic product complies with Regulation (EEC) No 834/2007, 889/2008 and subsequent provisions and amendments. The information we provide in this document relates exclusively to the product and our current knowledge and knowledge. ECO ARTESA 2058 S.L.U. reserves the right to change specifications at any time as a result of the natural origin of the product. Because we cannot foresee or control the different conditions under which this information and our products may be used, we do not guarantee the applicability or suitability of our products in any individual situation. Any information or instructions regarding the use of our products will only be considered as non-mandatory suggestions.