



FICHA TÉCNICA

LENTEJA CAVIAR

Fecha: Julio 2021
Ed.: 4

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 CAVIAR
INGREDIENTES/VARIEDAD	Llamada también lenteja Beluga, procede de la familia de leguminosas de Lens Culinaris, destinada para consumo humano.
ORIGEN	Canadá.
CALIBRE	3 a 5 mm.
MARCA	RAÚL.
CATEGORIA	Extra.
LOTE	Correlativo.
FORMATOS	½ KILO, 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 CAVIAR

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	Lenteja con piel de color negra brillante y albumen amarillo.
FORMA	Calibre muy pequeño, de forma semiesférica.

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 %



FICHA TÉCNICA

LENTEJA CAVIAR

Fecha: Julio 2021
Ed.: 4

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS		
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 alfoncigos, 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 CAVIAR

Fecha: Julio 2021
Ed.: 4

FORMA CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Conservar en lugar seco y aireado y no expuesto a la luz solar directa 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.

Revisado: Julio 2021

Marta García de la Galana Martín de la Sierra
Responsable de Calidad