



Présentation

Définition	Lentilles rouges entières dépelliculées, polies à l'huile. Leur diamètre est compris entre 4 et 5 mm
Origine	France, Italie, Turquie
Dénomination légale	Lentilles rouges entières dépelliculées, polies à l'huile. Issues de l'agriculture biologique.
Process	Tri, épierrage, dépelliculage, calibrage, nettoyage
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	12,5% / 16%max	NF V03707
Matières minérales étrangères	0,05% / 1%max	
Matières végétales étrangères	0,15% / 0,5%max	
Graines Impropres Brisées	0,3% / 1%max	
	5% / 10%max	

Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.

Contaminants

Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur
OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
Allergènes	Exempt d'allergènes (peut contenir des traces de céréales contenant du gluten, Règlement INCO n°1169/2011)
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

Produit Issu de l'Agriculture Biologique - Certifié par ECOCERT sas - 32600 L'ISLE



Valeurs nutritionnelles

Energie	346 kcal/1464 kJ	Fibres	9,7g
Matières grasses	2,1g	Protéines	26g
Dont AG saturés	0,3g	Sel	0,02g
Glucides	51g		
Dont sucres	0,9g		

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec)

Applications

Mode de cuisson : Mettre 1 volume de lentilles dans 3 volumes d'eau froide, porter à ébullition et cuire pendant 3 min (à partir de l'ébullition). Inutile de faire tremper les lentilles avant cuisson.

Apparence après cuisson :

- Couleur rouge orangée
- Texture : farineuse



Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Vivien Paille ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Vivien Paille. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Vivien Paille.



Presentation

Definition	Whole organic red lentils which have been dehulled and oil polished. Their diameter is between 4 and 5 mm
Origin	France, Italy, Turkey
Legal naming	Whole dehulled organic red lentils, oil polished.
Process	Sorting, destoning, dehulling, grading, cleaning
Storage	24 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		12,5% / 16%max	NF V03707
Inorganic matter		0,05% / 1%max	
Organic matter		0,15% / 0,5%max	
Grains	Unfit	0,3% / 1%max	
	Broken	5% / 10%max	

Microbiology

There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.

Contamination

Pesticides	According to legislation in place
Heavy metals	According to legislation in place
Mycotoxins	According to legislation in place
GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
Allergens	Allergen free (may contain traces of cereals containing gluten, By law INCO n°1169/2011)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.



Nutritional values

Energy	346 kcal/1464 kJ	Fibers	9,7g
Fat	2,1g	Proteins	26g
Of which saturated	0,3g	Salt	0,02g
Carbohydrates	51g		
Of which sugars	0,9g		

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product)

Application

Cooking methods : Put 1 volume of lentils in 3 volumes of cold water, bring to boil and cook for 3 min (from the beginnig of boiling). Soaking not needed.

Product appearance as cooked:

- Colour : red/orange
- Texture : farinaceous



Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Vivien Paille. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Vivien Paille.