

Présentation
Définition

Lentilles de couleur verte foncée et tachée de noir. Leur diamètre est compris entre 3,25mm et 5,75mm. Elles appartiennent à la lignée Anicia issue de la variété Lens esculenta puyensis. Les lentilles du Puy font l'objet d'une AOP.

Origine

France (Le Puy)- Région du Puy en Velay

Dénomination légale

Lentilles vertes du Puy

Process

Nettoyage, épierrage, triages et conditionnement sur le lieu de production

Conservation

36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		13,5% / 16%max	NF V03707
Matières minérales étrangères		0,05% / 0,5%max	BIPEA 96/07/02
Matières végétales étrangères		0,1% / 0,5%max	BIPEA 96/07/02
Graines	Impropres	0,4% / 1%max	BIPEA 96/07/02
	Brisées	0,5% / 1%max	BIPEA 96/07/02

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 CE n° 2000/13 et 2003/89)

Ionisation

Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

**Valeurs
nutritionnelles**

Energie	303kcal / 1274kJ	Magnésium	105mg
Matières grasses	2g	Phosphore	363mg
Dont AG saturés	0,314g	Fer	7,1mg
Glucides	42,7g		
Dont sucres	3,5g		
Fibres	21,4g		
Protéines	20,3g		
Sel	0,00575g		

Valeurs données sur la base d'une analyse fournisseur (pour 100 g de produit sec)
(2011)

Applications

Mode de cuisson : Laver 60g de lentilles par personne à l'eau froide (trempage inutile). Les mettre dans une casserole avec de l'eau froide et laisser bouillir. Cuire à couvert pendant 15 à 20 min environ (A compter du début de l'ébullition).

Aspect après cuisson :

- Couleur : foncée
- Texture : moelleuse



**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 Soufflet Alimentaire 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 Soufflet Alimentaire. 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 Soufflet Alimentaire.

Presentation

Definition	Dark green lentils which are black-spotted. Their diameter is between 3,25 and 5,75 mm. They belong to the Lens esculenta puyensis variety and to the anicia line. Le puy green lentils are AOP certified.
Origin	France (Le Puy en Velay region)
Legal naming	Puy's green lentils
Process	Cleaning, clearing of stones, sorting and packing on the production site
Storage	36 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		13,5% / 16%max	NF V03707
Inorganic matter		0,05% / 0,5%max	BIPEA 96/07/02
Organic matter		0,1% / 0,5%max	BIPEA 96/07/02
Grains	Unfit	0,4% / 1%max	BIPEA 96/07/02
	Broken	0,5% / 1%max	BIPEA 96/07/02

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 CE n° 2000/13 and 2003/89)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Nutritional values

Energy	303kcal / 1274kJ	Magnesium	105mg
Fat	2g	Phosphorus	363mg
Of which saturated	0,314g	Iron	7,1mg
Carbohydrates	42,7g		
Of which sugars	3,5g		
Fibers	21,4g		
Proteins	20,3g		
Salt	0,00575g		

Values given on the basis of an supplier analysis (for 100 g of dry product) (2011)

Application

Cooking methods : wash 60g of lentils per person. Put the lentils in a pan with cold water and bring to boil. Cook covered for about 15 - 20 min.

Product appearance as cooked :

- Colour : dark green
- Texture : soft



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. Soufflet Alimentaire 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 Soufflet Alimentaire. 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 Soufflet Alimentaire.