

Présentation
Définition

Lentilles de couleur vert sombre plus ou moins marbrée de bleu. Leur diamètre est compris entre 4 et 6mm. Leur épaisseur est comprise entre 2 et 2,5mm. La lentille verte du Berry fait l'objet d'un Label Rouge et d'une Indication Géographique protégée (IGP) selon l'arrêté du 5 décembre 2011 publié au Journal Officiel du 18 décembre 2011.

Origine

France (Berry)

Dénomination légale

Lentilles vertes du Berry

Process

Nettoyage, épierrage, triages, calibrages

Conservation

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

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		16%max	NF V03707
Matières minérales étrangères		0,2% max	BIPEA 96/07/02
Matières végétales étrangères		0,001%max	BIPEA 96/07/02
Graines	Brisées (>1/8L)	0,8%max	BIPEA 96/07/02
	Brisures (<1/8L)	0,2%max	BIPEA 96/07/02
	Endommagées	0,8%max	BIPEA 96/07/02
	Inacceptables	0,1%max	BIPEA 96/07/02

Caractéristiques certifiées :

- Absence de cailloux garantie
- Bonne tenue à la cuisson
- Suivi assuré du producteur au point de vente

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	307 kcal/ 1292 kJ	Fibres	23g
Matières grasses	1,1g	Protéines	25,8 g
Dont AG saturés	0,2g	Sel	0,02g
Glucides	37g		
Dont sucres	2g		

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

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 20 à 30 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 more or less marbled by blue. Their diameter is included between 4 and 6 mm. Their thickness is included between 2 and 2,5 mm. Berry lentils is the object of a Red Label and a Geographical Protected Indication (GPI) according to the order of December 5th,2011 published in the "Journal Official" of December 18th,2011.

Origin

France (Berry)

Legal naming

Berry's green lentils

Process

Cleaning, clearing of stones, sorting, polishing

Storage

24 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		16%max	NF V03707
Inorganic matter		0,2% max	BIPEA 96/07/02
Organic matter		0,001%max	BIPEA 96/07/02
Grains	broken (> ¹ / ₈ L)	0,8%max	BIPEA 96/07/02
	broken (< ¹ / ₈ L)	0,2%max	BIPEA 96/07/02
	damaged	0,8%max	BIPEA 96/07/02
	unacceptable	0,1%max	BIPEA 96/07/02

Certified characteristics :

- Guaranteed free of stones
- Good performance for cooking
- Follow-up insured from producer to the sale's point

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	307 kcal/ 1292 kJ	Fibers	23g
Fat	1,1g	Proteins	25,8 g
Of which saturated	0,2g	Salt	0,02g
Carbohydrates	37g		0
Of which sugars	2g		0

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

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 20 - 30 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.