

**LENTILLES VERTES BIOLOGIQUES 500g***(Lens culinaris, Anicia)***PRESENTATION****Historique :**

La lentille est originaire d'Asie Centrale et les lentilles sauvages faisaient déjà partie du régime alimentaire des chasseurs cueilleurs du mésolithique (environ 8000 av. JC). Elle s'est répandue il y a fort longtemps au Proche-Orient et en Egypte, puis les Phéniciens, Carthaginois et Romains l'ont introduite et développée en Europe.

Elle compte parmi les plus anciennes et plus appréciées légumineuses du vieux monde. Du fait de sa teneur élevée en protéines (environ 25%) elle constitue une importante source de protéines dans de nombreuses communautés.

**Description :**

Les lentilles vertes sont les plus répandues en France. Elles séduisent par leur rapidité de cuisson et leur digestibilité. Elles sont d'un vert très foncé. La variété *Anicia* est similaire à celle poussant sur les terres bénéficiant de l'Appellation d'Origine Contrôlée du Puy.

**Ingrédient(s) :** Lentilles vertes biologiques

**Process de fabrication :** 1. Nettoyage/ 2. Triage/ 3. Stockage/ 4. Conditionnement

**Recettes :** Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :**

Les lentilles n'ont pas besoin d'être trempées. Bien rincées, elles cuisent dans 3 volumes d'eau froide pendant 30 min environ. Les lentilles vertes se consomment chaudes en plat d'accompagnement (potées...) ou froides en salades. Elles peuvent aussi s'utiliser en soupes et en purées. Les lentilles sont les plus intéressantes des légumineuses, car ce sont les plus riches en protéines. Elles sont également riches en fibres.

Rendement = 2,04 (100g de lentilles crues = 204 g de lentilles cuites)

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100 g</b>
Energie.....	950 kJ / 220 kcal
Matières grasses.....	1,7 g
dont acides gras saturés.....	0,2 g
Glucides.....	28,5 g
dont sucres.....	1 g
Fibres alimentaires.....	32 g
Protéines.....	25 g
Sel.....	Traces

**LENTILLES VERTES BIOLOGIQUES 500g***(Lens culinaris, Anicia)***CERTIFICATION****Codification douanière** : 0713.40.00**Traçabilité** :**Origine de la matière première** : France**Etiquetage** :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

**Certification biologique du conditionnement et de la distribution** : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).**Certification KASHER** : BETH DIN DE PARISLa licence et le certificat sont accessibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr) onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.**GARANTIES****OGM** : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.**Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités** : Absence**Allergènes** :

Allergène présent sur la ligne de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, gluten, noisette, noix de cajou, sésame et soja.

**Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :**

- \* le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- \* nettoyage complet après chaque produit.
- \* nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

**Critères microbiologiques** :

	<b>Cible</b>
<b>Flore Aérobie Mésophile</b>	< 500 000 germes/g
<b>Coliformes totaux</b>	< 10 000 germes/g
<b>Levures</b>	< 10 000 germes/g
<b>Moisissures</b>	< 10 000 germes/g
<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25g

**LENTILLES VERTES BIOLOGIQUES 500g**
*(Lens culinaris, Anicia)*
**Résidus de Pesticides :**

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthrinoides	non détectés	10 ppb

**Mycotoxines :**

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4

**Métaux lourds :**

	Cible $\text{mg}/\text{kg}$ ou ppm
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

**CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500 g/6	Film plastique + étiquette	Carton A	LENVC500	3329484411209	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (&lt;15°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton A	195*180*180	0,116	24	8	192	1152

Sur palette EUROPE (120\*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.