

LENTILLES BLONDES BIOLOGIQUES 500g*(Lens sp)***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.

Description :

La lentille blonde est la plus grande (largeur 0.5 à 0.7 mm), la plus claire et la plus épaisse des lentilles. Leur couleur est plutôt vert-jaune.

Les lentilles sont les plus intéressantes des légumineuses, car ce sont les plus riches en protéines. Elles sont également riches en fibres.

Ingrédient(s) : Lentilles blondes biologiques

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Rincer les lentilles blondes à l'eau. Les cuire dans de l'eau bouillante non salée (pour éviter qu'elles ne durcissent) pendant 25 min environ à feu très doux. Egoutter. Accommoder à son goût.

Les lentilles se marient parfaitement aux saveurs fumées, la charcuterie et la viande de porc (ingrédient traditionnel du petit salé). Pour plus d'originalité, associez-la au saumon fumé. Elles seront également délicieuses dans les soupes, en purées, en potées ou froides en salades.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

<u>CRITERES</u>	<u>Moyenne pour 100g</u>
Energie.....	289 kcal / 1212 kJ
Matières grasses.....	1 g
dont acides gras saturés.....	0,2 g
Glucides.....	27 g
dont sucres.....	1 g
Fibres alimentaires.....	30 g
Protéines.....	28 g
Sel.....	0,03 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 0713.40.00

LENTILLES BLONDES BIOLOGIQUES 500g*(Lens sp)***Traçabilité :**

Agriculture : Italie, Canada, Turquie

Etiquetage :

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

Certification biologique de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).Le certificat est accessible sur le site internet 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 :**

Ne contient pas d'allergènes.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 1 000 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

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

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
-	
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750

LENTILLES BLONDES BIOLOGIQUES 500g*(Lens sp)***Métaux lourds :**

	Cible mg/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 + étiquettes	Carton	LENBC500	3329484451205	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<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	350*95*190	0,1	24	8	192	1152

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