

LENTILLES VERTES BIOLOGIQUES 1kg*(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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Rincer et cuire 1 volume de lentilles vertes dans 3 volumes d'eau froide non salée (pour éviter qu'elles ne durcissent) pendant 25 min.

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.

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

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.....	1228 kJ / 293 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.....	0.01 g

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

CERTIFICATION

LENTILLES VERTES BIOLOGIQUES 1kg*(Lens culinaris, Anicia)***Codification douanière** : 0713.40.00**Traçabilité** :**Agriculture** : 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).Le certificat est accessible sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.**Certification KASHER** : BETH DIN DE PARIS**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.

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

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 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 $\mu\text{g/kg}$ ou ppb
-	

LENTILLES VERTES BIOLOGIQUES 1kg
(Lens culinaris, Anicia)

Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4

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
1 kg/6	Film plastique + étiquette	Carton D	LENVC1	3329484411124	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 D	240*210*180	0,158	14	8	112	672

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