

	FICHE TECHNIQUE	Date de création : 29/07/2013
		Date de mise à jour: 05/03/2018
781		Page 1 sur 3

LENTILLES VERTES BIOLOGIQUES 5kg

(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.

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 pendant 25 min.

Les lentilles vertes se consomment chaudes en plat d'accompagnement (potées, petit salé...) ou froides en salades. Elles peuvent aussi se déguster en soupes ou en purées.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
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

Codification douanière : 0713.40.00

Traçabilité :

Agriculture : Italie

Etiquetage :

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

	FICHE TECHNIQUE	Date de création : 29/07/2013
		Date de mise à jour: 05/03/2018
781		Page 2 sur 3

LENTILLES VERTES BIOLOGIQUES 5kg

(Lens culinaris, Anicia)

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.

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.

Ne présente pas de risque de contaminations croisées.

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

Métaux lourds :

	Cible mg/kg ou ppm
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

CONDITIONNEMENT

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - 26 320 St Marcel-les-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

	FICHE TECHNIQUE	Date de création : 29/07/2013
		Date de mise à jour: 05/03/2018
781		Page 3 sur 3

LENTILLES VERTES BIOLOGIQUES 5kg

(Lens culinaris, Anicia)

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
5 kg	Papier imprimé	Sac cabas	LENVS5	3329484411056	2 mois	14 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
Sac Cabas 5kg	200*450*100	0,055	13 couches de 13 sacs + 1 couche de 11 sacs	14	180	180

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

