

Présentation

Définition	Lentilles de couleur noires. Leur diamètre est compris entre 4 et 4,5 mm.
Origine	Canada
Dénomination légale	Lentilles noires
Process	Nettoyage, épierrage, calibrage, triages
Conservation	36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	12,5% / 16%max	NF V03707
Matières minérales étrangères	0,05% / 1%max	BIPEA 96/07/02
Matières végétales étrangères	0,1% / 0,5%max	BIPEA 96/07/02
Graines	Impropres	0,5% / 1%max
	Brisées	0,3% / 1%max
	Germées	0,05% / 1%max

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 35 min environ (à compter du début de l'ébullition).

Aspect après cuisson :

- Couleur : foncée
- Texture : farineuse

**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 Black lentils. Their diameter is between 4 and 4,5 mm.

Origin Canada

Legal naming Black lentils

Process Cleaning, clearing of stone, grading, sorting

Storage 36 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		12,5% / 16%max	NF V03707
Inorganic matter		0,05% / 1%max	BIPEA 96/07/02
Organic matter		0,1% / 0,5%max	BIPEA 96/07/02
Grains	Unfit	0,5% / 1%max	BIPEA 96/07/02
	Broken	0,3% / 1%max	BIPEA 96/07/02
	Not husked	0,05% / 1%max	BIPEA 96/07/02

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		
Of which sugars	2g		

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 to 35 min.

Product appearance as cooked:

- Colour : dark green
- Texture : farinaceous



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.