

<b>Présentation</b>	<b>Définition</b>	Lentilles de couleur noires. Leur diamètre est compris entre 4 et 4,5 mm.																											
	<b>Origine</b>	Canada																											
	<b>Dénomination légale</b>	Lentilles noires																											
	<b>Process</b>	Nettoyage, épierrage, calibrage, triages																											
	<b>Conservation</b>	36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité																											
<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Critères d'analyses</th> <th>Moyenne/Tolérance</th> <th>Méthodes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humidité</td> <td>12,5% / 16%max</td> <td>NF V03707</td> </tr> <tr> <td>Matières minérales étrangères</td> <td>0,05% / 1%max</td> <td>BIPEA 96/07/02</td> </tr> <tr> <td>Matières végétales étrangères</td> <td>0,1% / 0,5%max</td> <td>BIPEA 96/07/02</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Graines</td> <td>Impropres</td> <td>0,5% / 1%max</td> <td>BIPEA 96/07/02</td> </tr> <tr> <td>Brisées</td> <td>0,3% / 1%max</td> <td>BIPEA 96/07/02</td> </tr> <tr> <td>Germées</td> <td>0,05% / 1%max</td> <td>BIPEA 96/07/02</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			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	BIPEA 96/07/02	Brisées	0,3% / 1%max	BIPEA 96/07/02	Germées	0,05% / 1%max	BIPEA 96/07/02				
	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	BIPEA 96/07/02																									
		Brisées	0,3% / 1%max	BIPEA 96/07/02																									
Germées		0,05% / 1%max	BIPEA 96/07/02																										
<b>Microbiologie</b>	Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.																												
<b>Contaminants</b>	<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur																											
	<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur																											
	<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur																											
	<b>OGM</b>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.																											
	<b>Allergènes</b>	Exempt d'allergènes (peut contenir des traces de céréales contenant du gluten, Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)																											
	<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.																											

## Valeurs nutritionnelles

<b>Energie</b>	307 kcal/ 1292 kJ	<b>Fibres</b>	23g
<b>Matières grasses</b>	1,1g	<b>Protéines</b>	25,8 g
<b>Dont AG saturés</b>	0,2g	<b>Sel</b>	0,02g
<b>Glucides</b>	37g		
<b>Dont sucres</b>	2g		

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec) d'après USDA

## Applications

**Mode de cuisson** : Prévoir 60g de lentilles sèches par personne. Pas de trempage préalable.

Cuisson en Four Vapeur ou par absorption complète

- 1 volume de lentilles pour 1 volume d'eau
- Four Vapeur à 90°C pendant 45 minutes non couvert
- Saler en fin de cuisson
- Ajouter un filet d'huile d'olive en fin de cuisson pour la brillance

**Aspect après cuisson** :

- Couleur : foncée
- Texture : légèrement farineuse

**Utilisations:**

- Entrées froides et chaudes
- Verrines
- Garniture: lentilles entières
- En mélange: avec du quinoa, du boulgour ou du riz

