

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	<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																										
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 : 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

