LENTILLES VERTES DU PUY

Référence	PQG007-3.23.6
Version	F
Date d'application :	28/11/2014

Référence	PQG007-3.23.6
Version	F
Date d'application :	28/11/2014

Présentation

Définition	Lentilles de couleur verte foncée et tachée de noir. Leur diamètre est compris entre 3,25mm et 5,75mm. Elles appartiennent a la lignée Anicia issue de la variété Lens esculenta puyensis. Les lentilles du Puy font l'objet d'une AOP.
Origine	France (Le Puy)- Région du Puy en Velay
Dénomination légale	Lentilles vertes du Puy
Process	Nettoyage, épierrage, triages et conditionnement sur le lieu de production
Conservation	36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristi - ques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		13,5% / 16%max	NF V03707
Matières minérales étrangères		0,05% / 0,5%max	BIPEA 96/07/02
Matières végétales étrangères		0,1% / 0,5%max	BIPEA 96/07/02
Graines	Impropres	0,4% / 1%max	BIPEA 96/07/02
	Brisées	0,5% / 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.

LENTILLES VERTES DU PUY

Energie	303kcal / 1274kJ	**Magnésium**	105mg
Matières grasses	2g	**Phosphore**	363mg
Dont AG saturés	0,314g	**Fer**	7,1mg

Valeurs nutritionnelles

Glucides	42,7g
Dont sucres	3,5g
Fibres	21,4g
Protéines	20,3g
Sel	0,00575g

Valeurs données s r la base d'une analyse fou
(2011)

nisseur (pour 100 g de produit sec)

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 15 à 20 min environ (A compter du début de l'ébullition).

Aspect après cuisson :
- Couleur : foncée
- Texture : moelleuse

PUY LENTILS

Reference	PQG007-3.23.6
Version	F
Application date :	28/11/2014

Presentation

Definition	Dark green lentils which are black-spo between 3,25 and 5,75 mm. They be puyensis variety and to the anicia line Le puy green lentils are AOP certified.
Origin	France (Le Puy en Velay region)
Legal naming	Puy's green lentils
Process	Cleaning, clearing of stones, sorting a production site
Storage	36 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance
Moisture		13,5% / 16%max
Inorganic matter		0,05% / 0,5%max
Organic matter		0,1% / 0,5%max
Grains	Unfit	0,4% / 1%max
	Broken	0,5% / 1%max

Microbiology

There are no regulations concerning the microbiological req 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 th 2003 and 1830 / 2003 and their modif
Allergens	Allergen free (may contain traces of c law CE n° 2000/13 and 2003/89)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the

PUY LENTILS

Nutritional values

Energy	303kcal / 1274kJ	**Magnesium**	105mg
Fat	2g	**Phosphorus**	363mg
Of which saturated	0,314g	**Iron**	7,1mg
Carbohydrates	42,7g		
Of which sugars	3,5g		
Fibers	21,4g		
Proteins	20,3g		
Salt	0,00575g e basis of an supplier analy		

Values given on th is (for 100 g of dry product) (2011)

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 15 - 20 min.

Product appearance as cooked :
- Colour : dark green
- Texture : soft