

Référence PQG007-3.23.1
Version G
Date d'application : 28/11/2014
Référence PQG007-3.23.1
Version G
Date d'application : 28/11/2014

Présentation	Définition	Lentilles de couleur verte. Leur diamètre est compris entre 4 et 5 mm																							
	Origine	France, Canada																							
	Dénomination légale	Lentilles vertes																							
	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> </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.																								

	Energie	307 kcal/ 1292 kJ	Fibres	23g
	Matières grasses	1,1g	Protéines	25,8 g
	Dont AG saturés	0,2g	Sel	0,02g

Valeurs nutritionnelles

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 (A compter du début de l'ébullition).

Aspect après cuisson :

- Couleur : foncée
- Texture : farineuse



GREEN LENTILS

Reference PQG007-3.23.1
Version G
Page 1/2 Application date : 28/11/2014

Presentation	Definition	Green lentils. Their diameter is between 4 and 6 mm	
	Origin	France, Canada	
	Legal naming	Green lentils	
	Process	Cleaning, clearing of stones, grading,	
	Storage	36 months in a cool and dry place	
Physico-chemical characteristics	Analysis		Average/Allowance
	Moisture		12,5% / 16%max
	Inorganic matter		0,05% / 1%max
	Organic matter		0,1% / 0,5%max
	Grains	Unfit	0,5% / 1%max
		Broken	0,3% / 1%max
		Germinated	0,05% / 1%max
Microbiology	There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.		
	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 European Regulation (EC) n° 1831 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications	
	Allergens	Allergen free (may contain traces of cereals) in compliance with the European Regulation (EC) n° 2000/13 and 2003/89	
Contamination	Ionization	Absence of ionizing treatment on the product	

GREEN LENTILS

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			
Cooking methods : wash 60g of lentils per person. Put the lentils in a pan with cold water and bring to a boil. Reduce the heat and simmer for 20-30 minutes.				

Application

water and bring to boil. Cook covered for about 20 - 35 min.

Product appearance as cooked :

- Colour : dark green
- Texture : farinaceous

