



Présentation

Définition

Lentilles de couleur vert sombre plus ou moins marbrée de bleu. Leur diamètre est compris entre 4 et 6mm. Leur épaisseur est comprise entre 2 et 2,5mm. La lentille verte du Berry fait l'objet d'un Label Rouge et d'une Indication Géographique protégée (IGP) selon l'arrêté du 5 décembre 2011 publié au Journal Officiel du 18 décembre 2011.

Origine	France (Berry)
Dénomination légale	Lentilles vertes du Berry
Process	Nettoyage, épierrage, triages, calibrages
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		16%max	NF V03707
Matières étrangères totales		0,2% max	
Matières minérales étrangères		0,001%max	
Graines	Brisées (>1/8L)	0,8%max	
	Brisures (<1/8L)	0,2%max	
	Endommagées	0,8%max	
	Inacceptables	0,1%max	

Caractéristiques certifiées :
 - Absence de cailloux garantie
 - Bonne tenue à la cuisson
 - Suivi assuré du producteur au point de vente

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 INCO n°1169/2011)
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.



Valeurs nutritionnelles

Energie	328 kcal/ 1385 kJ	Fibres	16g
Matières grasses	1,8g	Protéines	25g
Dont AG saturés	0,2g	Sel	0g
Glucides	45g		
Dont sucres	1,1g		

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

Applications

Mode de cuisson :

A la casserole : 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 30 min environ (A compter du début de l'ébullition).
 En autocuiseur : Cuisson 10min à partir de la rotation de la soupape

Aspect après cuisson :

- Couleur : foncée
- Texture : moelleuse



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 Vivien Paille 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 Vivien Paille. 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 Vivien Paille.



Presentation

Definition

Dark green lentils more or less marbled by blue. Their diameter is included between 4 and 6 mm. Their thickness is included between 2 and 2,5 mm. Berry lentils is the object of a Red Label and a Geographical Protected Indication (GPI) according to the order of December 5th,2011 published in the "Journal Official" of December 18th,2011.

Origin	France (Berry)
Legal naming	Berry's green lentils
Process	Cleaning, clearing of stones, sorting, polishing
Storage	24 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		16%max	NF V03707
Total foreign matter		0,2% max	
Inorganic matter		0,001%max	
Grains	broken (> ¹ / ₈ L)	0,8%max	
	broken (< ¹ / ₈ L)	0,2%max	
	damaged	0,8%max	
	unacceptable	0,1%max	

Certified characteristics :

- Guaranteed free of stones
- Good performance for cooking
- Follow-up insured from producer to the sale's point

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 INCO n°1169/2011)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.



Nutritional values

Energy	328 kcal/ 1385 kJ	Fibers	16g
Fat	1,8g	Proteins	25g
Of which saturated	0,2g	Salt	0g
Carbohydrates	45g		
Of which sugars	1,1g		

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product)

Application

Cooking methods :

With the pan : wash 60g of lentils per person. Put the lentils in a pan with cold water and bring to boil. Cook covered for about 20 - 30 min.

With the pressure cooker: 10 minutes from the rotation of the valve

Product appearance as cooked :

- Colour : dark green
- Texture : soft



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. Vivien Paille 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 Vivien Paille. 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 Vivien Paille.