

## Présentation

### Définition

Lentilles décortiquées dont les cotylédons sont de couleur rose ou rouge-corail. Leur diamètre est compris entre 4 et 5 mm

### Origine

France, Canada, Turquie

### Dénomination légale

Lentilles rouges décortiquées

### Process

Triage, épierrage, décorticage, calibrage, nettoyage

### Conservation

36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

## Caractéristi- ques physico- chimiques

| 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 |           | 0,15% / 0,5%max   | BIPEA 96/07/02 |
| Graines                       | Impropres | 0,3% / 1%max      | BIPEA 96/07/02 |
|                               | Brisées   | 1%                | 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

Naturellement sans allergènes (peut contenir des traces de céréales contenant du gluten. L'origine Canada peut contenir du gluten et du soja. Règlement UE 1169/2011)

### Ionisation

Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

**Valeurs  
nutritionnelles**

|                         |                   |                  |       |
|-------------------------|-------------------|------------------|-------|
| <b>Energie</b>          | 349 kcal/ 1475 kJ | <b>Fibres</b>    | 5,9g  |
| <b>Matières grasses</b> | 2,3g              | <b>Protéines</b> | 24,7g |
| <b>Dont AG saturés</b>  | 0,26g             | <b>Sel</b>       | 0,01g |
| <b>Glucides</b>         | 53,9g             |                  |       |
| <b>Dont sucres</b>      | 1,4g              |                  |       |

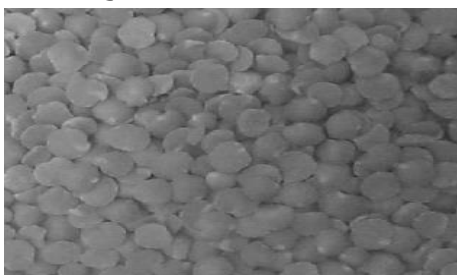
Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec)

**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 6 min environ (à compter du début de l'ébullition).

Aspect après cuisson :

- Couleur : rouge
- Texture : tendance au démêlage, farineuse



**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

Husked lentils whose cotyledons are pink or red coral. Their diameter is between 4 and 5 mm

### Origin

France, Canada, Turkey

### Legal naming

Red split lentils

### Process

Sorting, Clearing for stone, husking, grading, cleaning

### Storage

36 months in a cool and dry place

## Physico-chemical characteristics

| Analysis         |            | Average/Allowance | Methods        |
|------------------|------------|-------------------|----------------|
| Moisture         |            | 12,5% / 16%max    | NF V03707      |
| Inorganic matter |            | 0,05% / 1%max     | BIPEA 96/07/02 |
| Organic matter   |            | 0,15% / 0,5%max   | BIPEA 96/07/02 |
| Grains           | Unfit      | 0,3% / 1%max      | BIPEA 96/07/02 |
|                  | Not husked | 1%                | BIPEA 96/07/02 |

## 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

Naturally allergen free (may contain traces of cereals containing gluten. Lentils from Canada may contain gluten and soya. By law UE 1169/2011)

### Ionization

Absence of ionizing treatment on the delivered material.

## Nutritional values

|                           |                   |                 |       |
|---------------------------|-------------------|-----------------|-------|
| <b>Energy</b>             | 349 kcal/ 1475 kJ | <b>Fibers</b>   | 5,9g  |
| <b>Fat</b>                | 2,3g              | <b>Proteins</b> | 24,7g |
| <b>Of which saturated</b> | 0,26g             | <b>Salt</b>     | 0,01g |
| <b>Carbohydrates</b>      | 53,9g             |                 |       |
| <b>Of which sugars</b>    | 1,4g              |                 |       |

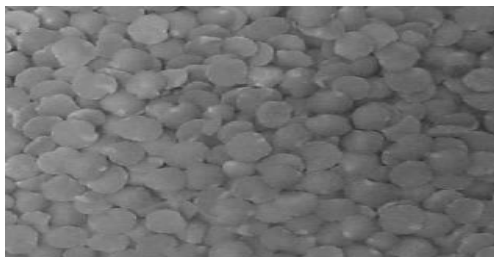
Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product)

## 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 6 min.

Product appearance as cooked:

- Colour : red
- Texture : farinaceous



## 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.