

	Réinfo : 4327	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 4327	LENTILLES VERTES FRANCE	Créée le : 24.09.20 (KW) Révisée le : 13.10.20 (1) (KW) Page 1 / 1

Edité le 13/10/20

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Lentilles vertes (*Lens culinaris*).
Origine : France

COMPOSITION ET DECLARATION LEGALE

Lentille.

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : /.

DOSAGE

Pour un sac de 5kg : **5kg de lentilles pour 12.5L d'eau + 500mL d'huile de votre choix**
Pour un bac GN1/1 6cm : **1kg de lentilles pour 2.5L d'eau + 100mL d'huile de votre choix**

RENDEMENT

130 portions (d'environ 130g) de produit cuit pour 1 sac de 5kg de lentilles sèches.

MODE DE PREPARATION

Cuisson : Faire bouillir de l'eau avec l'assaisonnement de votre choix. A ébullition, ajouter les lentilles et laisser bouillir à feu doux 25 à 30 minutes en fonction de la cuisson souhaitée. Egoutter, puis servir.

Cuisson en sauteuse : Faire bouillir l'eau, l'huile et l'assaisonnement de votre choix. A ébullition, ajouter les lentilles, couvrir et laisser bouillir à feu doux 25 à 30 minutes en fonction de la cuisson souhaitée.

Cuisson au four départ à chaud : Mélanger dans un bac gastro les lentilles avec l'eau bouillante, l'huile et l'assaisonnement de votre choix et couvrir. Cuire au four en chaleur sèche et à couvert à 160°C pendant 40 à 45 minutes.

Cuisson au four départ à froid : Mélanger dans un bac gastro les lentilles avec l'eau, l'huile et l'assaisonnement de votre choix et couvrir. Cuire au four en chaleur sèche et à couvert à 160°C pendant 1h10 à 1h20.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : lentille ronde de couleur verte à brune.
Odeur / Goût : caractéristiques, absence d'odeur ou goût étrangers.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques pour 100g de produit)

Energie (kJ):	1385
Energie (kcal):	328
Matières grasses en g :	1.8
Dont acides gras saturés en g :	0.24
Glucides en g	45
Dont sucres en g:	1.1
Fibres en g	16
Protéines en g :	25
Sel (Nax2.5) en g :	< 0.01

Source : tables de composition nutritionnelle des aliments CIQUAL 2020 ANSES, et calcul

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Escherichia coli	100 /g max.	Staphylocoques pathogènes	100/ g max.
ASR à 46°C	100 /g max.	Moisissures	10 000 /g max.
Salmonella spp	non détecté / 25g		

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière et de l'humidité.
DDM = 30 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sac kraft de 5kg.

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.