

## LENTILLES ROUGES « CORAIL » BIOLOGIQUES

(Lens sp.)

### PRESENTATION

#### Historique :

Les lentilles sont les plus anciennes des légumineuses. Originaires d'Asie Centrale, les lentilles sauvages faisaient déjà partie du régime alimentaire des chasseurs cueilleurs du mésolithique (environ 8000 av. JC). Elles se sont répandues il y a fort longtemps au Proche-Orient et en Égypte, puis les Phéniciens, Carthaginois et Romains l'ont introduite et développée en Europe.



#### Description :

Importée du Moyen-Orient, la lentille « corail » est petite (diamètre de 0.4 à 0.5 mm), de couleur orangée et vendue sous forme décortiquée. De ce fait, elle cuit plus facilement que les autres variétés, jaunie à la cuisson et se transforme en une bouillie au goût légèrement poivré.

Ingrédient(s) : Lentilles corail

Process de fabrication : 1. Nettoyage-Triage / 2. Décorticage / 3. Séparation des lentilles en deux / 4. Conditionnement

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

#### Propriétés attendues du produit / Conseils d'utilisation :

Rincer les lentilles corail à l'eau. Cuire 1 volume de lentilles dans 3 volumes d'eau salée pendant 20 mn. Egoutter, assaisonner.

Ces lentilles se consomment chaudes en purée, en soupe, en galettes ou mélangées au boulgour® fin Markal.

Ces lentilles ne peuvent pas germer.

Les lentilles sont les plus intéressantes des légumineuses, car ce sont les plus riches en protéines. Elles sont également riches en fibres, en minéraux, en particulier en fer et en magnésium.

#### Caractéristiques physiques et nutritionnelles : (Moyenne pour 100 g)

- Humidité Max. 14 %
- Glucides 42 à 48 g
- Sucres totaux 2 à 4g
- Protéines 21 à 25g
- Lipides 1.6 à 2 g
- Acide gras saturé 0.3 à 0.4g
- Fibres 14 à 20g
- Valeur énergétique 300 à 340 Kcal  
1320 à 1380 KJ
- Cendres 2 à 2.4 g
- Sodium 5 à 10 mg

**LENTILLES ROUGES « CORAIL » BIOLOGIQUES**

(Lens sp.)

**CERTIFICATION**

**Codification douanière** : 0713.40.90

**Tracabilité :**

**Origine de la matière première** : Turquie

**Etiquetage :**

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr) onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

**Certification biologique du conditionnement et de la distribution** : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

**Certification Kasher** : Beth Din de Paris

**GARANTIES**

**OGM** : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

**Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités** : Absence

**Allergènes :**

Ne contient pas d'allergène introduit volontairement. (Au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

Allergène pouvant être présent sur le site de production et être un risque de contamination croisée : gluten, sésame, soja, moutarde, fruits à coques et lupin.

**Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :**

- \* le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- \* nettoyage complet après chaque produit.
- \* nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

**Critères microbiologiques :**

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 1 000 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

**Résidus de Pesticides :**

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

**LENTILLES ROUGES « CORAIL » BIOLOGIQUES**

(Lens sp.)

**Mycotoxines :**

	<i>Cible µg/Kg ou ppb</i>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4

**Métaux lourds :**

	<i>Cible mg/Kg ou ppm</i>
Plomb	< 0.2

**CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500 g/6 conditionné sous atmosphère protectrice	Film transparent	Carton A	LENRC500	3 329484 441206	2 mois	16 mois
5Kg	Sac papier	Cabas	LENRS5	3 329484 441053	2 mois	14 mois
25 Kg	Sac papier	-	LENRS25	3329484280256	2 mois	12 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions	Poids (Kg)	Grammage	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton A	195*180*180	0,149	503	24	8	192	1152
Cabas 5kg	200*450*100	0,055	-	12	8	96	96
Sac 25 kg	660*400*140	-	-	4	10	40	40

Sur palette EUROPE (120\*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.