

## SOUFFLET ALIMENTAIRE

# LENTILLES BLONDES 6MM

### PRESENTATION

**DEFINITION :** LENTILLES DE COULEUR DOMINANTE BRUN CLAIR. ILS SONT DE FORME BICONVEXES. ELLES SONT PLATES ET LARGES. LEUR DIAMETRE EST SUPERIEUR A 6MM.

**ORIGINE:** IMPORTATION

**PROCESS :** NETTOYAGE, EPIERRAGE, TRIAGES



### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

<u>CRITERES D'ANALYSES</u>	<u>MOY/TOLERANCE</u>	<u>METHODES</u>
• HUMIDITE	11,5% (16% MAX*)	NF V03 707
• MATIERES MINERALES ETRANGERES	0,05% (0,5% MAX*)	BIPEA 96/07/02
• MATIERES VEGETALES ETRANGERES	0,15% (0,5% MAX*)	BIPEA 96/07/02
• GRAINES		
- IMPROPRES	0,2% (1% MAX*)	BIPEA 96/07/02
- BRISEES	1% MAX*	BIPEA 96/07/02

\* TOLERANCES SELON L'ARRETE DU 22/04/65

**DUREE DE CONSERVATION :** 36 MOIS A L'ABRI DE LA CHALEUR ET DE L'HUMIDITE

### CONTAMINANTS

**PESTICIDES:** CONFORMES AUX DISPOSITIONS LEGALES EN VIGUEUR

### VALEURS NUTRITIONNELLES\*

• ENERGIE	309KCAL OU 1313KJ	• MAGNESIUM	110 MG
• PROTEINES	24,3 G	• PHOSPHORE	350 MG
• GLUCIDES	48,8 G	• FER	11,1 MG
- DONT SUCRES	1,2 G	• ZINC	3,9 MG
• LIPIDES	1,9 G	• VIT B1	0,41 MG
- DONT AG SATURES	0,2 G	• VIT B2	0,27 MG
• FIBRES	8,9G	• VIT B6	0,93 MG
• SODIUM	12 MG	• VIT B9	110 µG

\* VALEURS MOYENNES AUX 100G D'APRES LA ROYAL SOCIETY OF CHEMISTRY, 1991

(DONNEES SUPERIEURES A 15% DES AJR)

### CUISSON

**MODE DE CUISSON :** LAVER 60G DE LENTILLES PAR PERSONNE A L'EAU FROIDE (TREMPEGE INUTILE). LES METTRE DANS UNE CASSEROLE AVEC DE L'EAU FROIDE ET LAISSER BOUILLIR. CUIRE A COUVERT PENDANT 25A 40MIN ENVIRON (A COMPTER DU DEBUT DE L'EBULLITION).

**ASPECT APRES CUISSON :**

- COULEUR : MARRON FONCEE
- TEXTURE : TENDANCE AU DEMELAGE