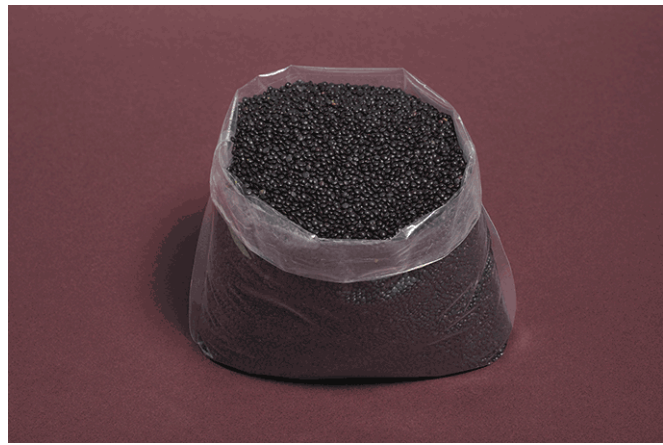




DESCRIPTION :
La Lentille noire Beluga, à l'aspect bien ronde et brillante, est considérée comme le caviar végétal.



Conditionnement : 1 st x 2,5 kg
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.500
Unité Minimum de Commande (UMC): ST
Unité de facturation : KG
Etat du produit : Cru
Durée de vie totale du produit en jours : 1080

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :
Mode de cuisson : laver 60g de lentilles par personne à l'eau froide (trempage inutile). Les mettre dans une casserole a vec de l'eau froide et laisser bouillir. Cuire à couvert pendant 20 à 35 min environ (à compter du début de l'ébullition).

LES PLUS PRODUITS :
Une couleur originale et une saveur noisette pour cette lentille riche en protéines et en fibres.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 67 g
Energie	1391 Kj/ 329 Kcal	932 Kj/ 220 Kcal
Protéines (g)	24	16.1
Glucides (g)	50	33.5
dont Sucres (g)	4	2.7
Matières grasses (g)	1	0.7
dont Acides Gras	0.2	0.1
Fibres alimentaires (g)	12	8
Sel (g)	0.02	
Sodium (mg)	8	5
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 24.00

GEMRCN :
Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : 10/20
Classification : Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Lentilles	Canada

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballeur : EMB 59400



Dénomination légale de vente :
Lentilles noires

INGREDIENTS :
Lentilles noires Beluga

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☒	Céréales & dérivés avec gluten	☒	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☒	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☒	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Ambiant
Mode de conservation épicerie à température ambiante, dans un endroit sec et frais, a l'abri de la lumière

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 40.400 x l 26.400 x h 31.600
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 173
Nb d'UMC / couche : 54
Nb couches / palette : 5
Code EAN : 13344290385527

Nom du fournisseur : 104256 ASSEMAN DEPREZ
Code douanier : 07134000

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.
Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.
Photo non contractuelle.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *