LENTILLES VERTES DU PUY

Présentation

Définition	Lentilles de couleur verte foncée et tachée de noir. Leur diamètre est compris entre 3,25mm et 5,75mm. Elles appartiennent a la lignée Anicia issue de la variété Lens esculenta puyensis. Les lentilles du Puy font l'objet d'une AOP.
Origine	France (Le Puy)- Région du Puy en Velay
Dénomination légale	Lentilles vertes du Puy
Process	Nettoyage, épierrage, triages et conditionnement sur le lieu de production
Conservation	36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristi - ques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		13,5% / 16%max	NF V03707
Matières minérales étrangères		0,05% / 0,5%max	
Matières végétales étrangères		0,1% / 0,5%max	
Graines	Impropres	0,4% / 1%max	
	Brisées	0,5% / 1%max	

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	Exempt d'allergènes (peut contenir des traces de céréales contenant du gluten, soja, moutarde et lupin Règlement INCO n°1169/2011)
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

41, rue du Petit Bruxelles – B.P. 79 - 59302 VALENCIENNES Cedex -
Tél. 03 27 20 09 09 – Fax 03 27 47 00 98
RCS Valenciennes B 568 801 260
GROUPE AVRIL
SAS au capital de 2141000 €

LENTILLES VERTES DU PUY

Valeurs nutritionnelles

Energie	337kcal / 1423kJ
Matières grasses	1,5g
Dont AG saturés	0,2g
Glucides	48,9g
Dont sucres	1g
Fibres	13,7g
Protéines	25,1g
Sel	< 0,01g

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec) (2020)

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 15 à 20 min environ (A compter du début de l'ébullition).

Aspect après cuisson :
- Couleur : foncée
- Texture : moelleuse



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.

PUY LENTILS

Reference	PQG007-3.23.6
Version	L
Application date :	24/07/2025

Presentation

Definition	Dark green lentils which are black-spotted. Their diameter is between 3,25 and 5,75 mm. They belong to the Lens esculenta puyensis variety and to the anicia line. Le puy green lentils are AOP certified.
Origin	France (Le Puy en Velay region)
Legal naming	Puy's green lentils
Process	Cleaning, clearing of stones, sorting and packing on the production site
Storage	36 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		13,5% / 16%max	NF V03707
Inorganic matter		0,05% / 0,5%max	
Organic matter		0,1% / 0,5%max	
Grains	Unfit	0,4% / 1%max	
	Broken	0,5% / 1%max	

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	Allergen free (may contain traces of cereals containing gluten, soya, mustard and lupine By law INCO n°1169/2011)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

41, rue du Petit Bruxelles – B.P. 79 - 59302 VALENCIENNES Cedex -
Tél. 03 27 20 09 09 – Fax 03 27 47 00 98
RCS Valenciennes B 568 801 260
GROUPE AVRIL
SAS au capital de 2141000 €

PUY LENTILS

Nutritional values

Energy	337kcal / 1423kJ
Fat	1,5g
Of which saturated	0,2g
Carbohydrates	48,9g
Of which sugars	1g
Fibers	13,7g
Proteins	25,1g
Salt	< 0,01g

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product) (2020)

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 15 - 20 min.

Product appearance as cooked :
- Colour : dark green
- Texture : soft



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.

41, rue du Petit Bruxelles – B.P. 79 - 59302 VALENCIENNES Cedex -
Tél. 03 27 20 09 09 – Fax 03 27 47 00 98
RCS Valenciennes B 568 801 260
GROUPE AVRIL
SAS au capital de 2141000 €