



Fiche technique

Lentilles vertes des Yvelines

Mise à jour le

04/10/2021

Présentation	
Définition	Lentilles de couleur vert sombre plus ou moins marbrée Diamètre de 4 à 6 mm
Origine	France (Ile de France - Yvelines)
Dénomination légale	Lentilles vertes des Yvelines
Variété	Anicia
Process	Nettoyage, inertage ou congélation rapide, épierrage, trilage optique, table densimétrique.
Conservation	36 mois dans leur emballage, à l'abri de l'humidité
Caractéristiques physico-chimiques (norme française)	
Humidité	16% max
Corps étrangers, débris minéraux	0,5% max
Graines étrangères et débris végétaux	0,5% max
Graines impropres à la consommation	1,0% max
Microbiologique	
	Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit
Contaminants	
Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur Modes de cultures conduits pour obtenir zéro résidu de pesticides
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur
OGM	Sans
Allergènes	Traces possibles de gluten, céréales, oléagineux, protéagineux
Ionisation	Sans
Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit sec - source ANSES	
Energie	328 kcal / 1385 kJ
Matière grasse (dont AG saturés)	1,8 g (0,24 g)
Glucides (dont sucres)	44,5 g (1,1 g)
Fibres	16,4 g
Protéines	25.1 g
Sel	< 0,13 g

Application	
	60 g de lentilles par personne Mode de cuisson : A la casserole : laver à l'eau froide. Mettre les lentilles dans une casserole avec de l'eau froide et laisser bouillir. Cuire à couvert pendant 15 à 30 minutes à compter de l'ébullition. En autocuiseur : cuire 10 à 15 min à partir de la rotation de la soupape. Saler en fin de cuisson.
Conditionnement et emballages	
Conditionnement	500 g, 5 kg, 10 kg
Sacherie	Kraft
Cartons	Pour les 500 g : 15 sachets par carton de 20x30x20 cm

Codes EAN / conditionnement / Méthodes de cultures - certifications

Lentilles vertes des Yvelines	EGALIM	500g 	5 kg 	10 kg 
Lentilles vertes des Yvelines	NON	3 76 031 233 202 8	3 76 031 233 204 2	3 76 031 233 209 7

Nos valeurs

Une production équitable, des Yvelines, aux méthodes de production vertueuses pour l'environnement avec une traçabilité jusqu'au producteur et en zéro résidus pesticides :

Agriculture Biologique / conversion AB
Agriculture de Conservation des Sols,
Agriculture de Précision
Agriculture certifiée (ISO 14001, HVE)



HUILERIE
PLAINE DE VERSAILLES

Le Clos Poitou - La Couperie - 78650 Beynes
Christian : 06.22.41.55.03 - Ségolène : 06.16.48.31.80
HuileriePlainedeVersailles@gmail.com - www.HuileriePlainedeVersailles.fr
Certifié Terr'Avenir Seine Normandie ISO 14001 – Agriculture Biologique Ecocert 001