Fiche technique

Lentilles noires des Yvelines

Mise à jour le

01/06/2026

Présentation	
Définition	Lentilles de couleur noire
Origine	France (Ile de France - Yvelines)
Dénomination légale	Lentilles noires des Yvelines
Variété	Type Beluga
Process	Nettoyage, congélation rapide, épierrage, triage 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 - sur la base d'une analyse	
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

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

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 20 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	
Sacherie	Kraft

Codes EAN / conditionnement / Méthodes de cultures - certifications

Lentilles noires des Yvelines	EGALIM	500 g 	5 kg 	10 kg 
Agriculture de Conservation des Sols, Agriculture de précision, Terr'Avenir ISO 14001	NON	3760312330567	3760312330581	3760312330598
EGALIM	OUI	3760312330963	3760312330987	3760312330994
Agriculture biologique	OUI	3760312330666	3760312330680	3760312330697
Quantité par colis		20	1	1
Quantité par palette		1600	160	100
Poids Net / palette (Kg)		800	800	1000

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