



# Fiche technique

## LENTILLES NOIRES

### PRODUIT BELGE ET BIO



Riche en protéines et bien pourvue en fibres, la lentille est l'incontournable de votre alimentation. Les lentilles Beluga tiennent leur nom du caviar. Leur couleur noire brillante et leur goût typique rendra vos mets savoureux et originaux. Lorsque vous achetez les produits «Graines de Curieux», vous participez au maintien d'une agriculture bio et locale à un prix équitable.



BE-BIO-01  
Agriculture Belgique  
België Landbouw

GROWN  
  
IN BELGIUM

**LAND FARM AND MEN sa**  
Rue du Tronquoy 10,  
5380 Fernelmont

TVA: BE0 563 746479  
[info@grainesdecurieux.be](mailto:info@grainesdecurieux.be)  
[www.grainesdecurieux.com](http://www.grainesdecurieux.com)



## INGRÉDIENTS

Lentilles noires \*

\*Issu de l'agriculture biologique

## VALEURS NUTRITIONNELLES (PAR 100 G)

Energie (kJ / kcal)	1395 kJ / 334 kcal
Graisses (g)	1,9 g
Dont acides gras saturés (g)	0,3 g
Glucides (g)	42 g
Dont sucres (g)	0,4 g
Fibres alimentaires (g)	14,9 g
Protéines (g)	28,9 g
Sel (g)	<0,1 g

*Apport de référence pour un adulte moyen (8400 kJ / 2000 kcal)*

## CONSERVATION

Conserver au frais (max. 20°) et au sec. Bien refermer l'emballage après utilisation.

A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Date de durabilité minimale garantie à la livraison: 90 jours

Date de durabilité minimale: 24 mois



BE-BIO-01  
Agriculture Belgique  
België Landbouw

GROWN  
  
IN BELGIUM

## LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS

- |                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| ~ Céréales avec gluten  | - Crustacés et dérivés |
| - Oeufs et dérivés      | - Poissons et dérivés  |
| - Soja et dérivés       | - Sésame et dérivés    |
| - Lait                  | - Fruits à coques      |
| - Céleri                | ~ Moutarde             |
| - Sulfite (E220 - E228) | - Lupin                |
| - Mollusques            | - Arachides            |

Présence: +

Absence: -

Statut inconnu: ?

Contamination croisée possible: ~

## CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile	< 200 000 ufc/g
Coliformes totaux	< 10 000 ufc/g
Levures	< 10 000 ufc/g
Moisissures	< 10 000 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g

## CRITÈRES PHYSICO-CHIMIQUES

Couleur	Noir brillant
Apparence	Grains entiers
Résidus de pesticides	Non détectés
Cadmium	< 0.1 mg / kg
Plomb	< 0.2 mg / kg
Mycotoxines	< 4 µg / kg
Humidité	Max 12%



## ACCEPTABLE DANS LES RÉGIMES ALIMENTAIRES



Végétarien



Végétalien



Lacto-végétarien

## CONDITIONNEMENTS POSSIBLES

Doypack de 500g - Carton de 12x500g - 60 Cartons / palette

Sac de 5 kg - 50 sacs / palette

Sac de 20 kg - 25 sacs / palette

Big-bag de 1000kg (sur demande )



500 g



12 x 500 g



5 kg



20 kg

## PRÉPARATION

Rincer à l'eau froide et cuire dans une casserole avec minimum 3 x le volume d'eau. Cuire 15-20 min.



BE-BIO-01  
Agriculture Belgique  
België Landbouw

GROWN  
  
IN BELGIUM

## AUTRES DECLARATIONS

### 1. Emballage

Le fabricant confirme que les emballages primaires sont adaptés au contact alimentaire. Les emballages primaires sont conformes aux règlements (CE) N° 1935/2004, (UE) N° 2023/2006 et (UE) N° 10/2011 et à leurs amendements.

Le fabricant garantit que l'emballage utilisé n'altère pas la composition et les caractéristiques organoleptiques de l'aliment. En outre, le fabricant garantit la conformité avec REACH (règlement (CE) n° 1907/2006 et ses amendements) et certifie l'absence de toutes les substances préoccupantes (SVHC) publiées à l'annexe XIV de ce règlement. Le fournisseur garantit l'absence de bisphénol A (BPA) et de phtalates dans ses emballages.

### 2. Garantie d'absence de nanoparticules

Le fabricant certifie que des nanoparticules n'ont pas été utilisées dans ses produits. En outre, les nanotechnologies n'ont pas été utilisées pour fabriquer ses produits (au sens du règlement (UE) n° 1169/2011, art 2, paragraphe 1, point h). Le fabricant s'assure que les emballages en contact direct avec le produit ne contiennent pas de nanomatériaux.

### 3. Garantie « sans OGM

Le fabricant certifie que tous les produits qu'il fournit sont produits sans l'utilisation d'organismes génétiquement manipulés (OGM) ou de leurs métabolites. Ces produits sont conformes à la réglementation en vigueur et ne nécessitent pas d'étiquetage spécifique, conformément aux règlements (CE) n° 1829/2003, (CE) n° 1830/2003 et (CE) n° 1981/2006 et leurs modifications, relatifs à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et des denrées alimentaires dérivées d'OGM.

### 4. Garantie de non-ionisation

Le fabricant certifie que tous les produits qu'il fournit et que toutes les matières premières qui composent ces produits n'ont pas été traités par des radiations ionisantes au cours du processus.

### 5. Contaminants chimiques

Le fabricant certifie que tous les produits qu'il fournit et que toutes les matières premières qui composent ces produits sont conformes au règlement 915/2023/UE.

