Fiche Technique
Lentille verte du Puy - La Ponote



Produit
Code douanier : 07 13 40 00
UVC EAN 13 : 3263825001004
Produit certifié IFS

Matière première	Dénomination	Lentille Verte du Puy
	Nom latin	*Lens Culinaris*
	Origine	Zone AOP - Haute-Loire (43)- France
	Code article	051300
Caractéristiques Produit	Ingrédient(s)	100% lentille verte du Puy AOP
	Aspect	lentille pelliculée verte
	Couleur	Vert
	Taux d'humidité	≤ 16 %
	Corps étrangers	≤ 0,50%
	Graines étrangères	≤ 0,50%
	Graines non consommables	≤ 1%
	Insectes vivants	Absence

Critères Microbiologiques	Pas de réglementation en vigueur, application des recommandations de la FNLS (Fédération nationale des Légumes Secs)
Critères sur les Métaux Lourds	Respect du Règlement CE n°2023/915 fixant les teneurs en contaminants (dont les métaux lourds)
Résidus de produits phytosanitaires	Respect du Règlement CE n°396/2005 fixant les LMR (pesticides)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie :	1225 kJ	Fibres alimentaires :	31 g
	292 kcal	Protéines :	26 g
Matières grasses :	1,1 g	Sel :	0,02 g
Acides gras saturés :	0,2 g	Fer :	7,5 mg
Glucides :	30 g	Magnésium :	122 mg
Sucres :	2,0 g		

Conseils de conservation	À conserver dans un lieu sec, à l'abri de la lumière. À consommer de préférence avant la date figurant sur le dessus de la boite
Produit sujet à dessiccation	**Produit destiné à l'alimentation humaine**
Conseils de préparation	Nos lentilles ne nécessitent ni triage, ni trempage. Avant la cuisson, rincez-les à l'eau froide. Prévoyez environ 60 g par personne ou le volume d'un verre d'eau pour deux personnes.
Conseils de cuisson	Cuire 20 à 25 min dans 4 fois leur volume d'eau. Égouttez après cuisson.
DDM	36 mois

Trescarte - 4, route de la lentille - 43320 Loudes
Pour nous contacter : 04 71 08 60 34 contact@sas-trescarte.fr
Site Web: www.sas-trescarte.fr

Mise à jour le :
02/10/2026

Fiche Technique
Lentille verte du Puy - La Ponote
Boîte Fer 500 g

Liste des 14 allergènes conforme au règlement (UE) n°1169/2011	
Allergènes	Trace possible dans le produit
Céréales contenant du gluten (blé,orge…) et produits à base de céréales.	**Oui**
Crustacés et produits à base de crustacés.	Non
Œufs et produits à base d'œufs.	Non
Poissons et produits à base de poissons.	Non
Arachides et produits à base d'arachides.	Non
Soja et produits à base de soja.	Non
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).	Non
Fruits à coques (amandes,noisettes…) et produits à base de ces fruits.	Non
Céleri et produits à base de céleri.	Non
Moutarde et produits à base de moutarde.	Non
Graines de sésames et produits à base de graines de sésame.	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/L.	Non
Lupin et produits à base de lupin.	Non
Mollusques et produits à base de mollusques.	Non

Ce produit est **non issu** d' Organisme Génétiquement Modifié (OGM),ne contient **pas d'OGM** et est conforme aux directives européennes **1829/2003/CE et 1830/2003/CE.**
Le produit ne subit pas de traitement **par ionisation** conformement à la Directive européenne **1999/2/CE.**

Conditionnement		
Emballage : boite fer		
Unité consommateur	Poids net	500 g
	Caractéristiques	Emballage de dimensions (en mm) L 112 x l 55 x h 165 mm
Palettisation	Nombre de boites par colis	10 UC (=5 kg)
	Nombre de colis par plan	11 colis (=55 kg soit 110 UC)
	Nombre de plan par palette	6 plans (=330 kg soit 660 UC)



Livraison sur palette SNCF 80 x 120 à échanger à la livraison.
N° CNUF Fournisseur : 3 2682 CIF : 001
Possibilité de livrer des palettes fractionnées à condition de respecter des plans complets, afin de faciliter nos contrôles respectifs.

Trescarte - 4, route de la lentille - 43320 Loudes
Pour nous contacter : 04 71 08 60 34 contact@sas-trescarte.fr
Site Web: www.sas-trescarte.fr