



LENTILLES VERTES BIOLOGIQUES ORGANIC GREEN LENTILS

Référence : FT-qua-20-L
Création : 17/07/2013
Révision : 16/07/2019
Page : 1 / 2



Lentilles vertes biologiques cultivées dans les départements du Gers, du Tarn-et-Garonne et départements limitrophes sur des parcelles sélectionnées. L'unité de stockage et de conditionnement est située au cœur de la zone de production à Monfort (32).

Our green lentils are cultivated in France, in Gers and Tarn-et-Garonne on selected lands. The storing and packaging area is situated in the heart of the production zone in Monfort (32).

DESCRIPTION DU PRODUIT

Variété / Variety : Anicia % eau / water : 14%
Ingrédients / ingredients : Lentilles biologiques Origine / origin : France
Graines cassées / broken seeds : Objectif : 1% - tolérance : 3%
Autres / others : -

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/NUTRITION FACTS (pour/for 100g)

Valeurs énergétiques / Calories : 315 kcal / 1315 KJ
Matières grasses / Total fat : 1,8 g Dont acides gras saturés / Of which saturated fats 0,3 g
Glucides / Carbohydrates : 39,1 g Dont sucres / Of which sugars 5,4 g
Fibres alimentaires / Dietary fibers : 17,9 g Protéines / proteins : 25,2 g
Sel / Salt : 0,002 g



PROCESS DE FABRICATION/MANUFACTURING PROCESS

- Réception/Reception Nettoyage/Cleaning Séchage/Drying
 Traitement/Treatment* Triage/Picking over Décorticage/Hulling
 Mouture (prestation externe) /milling (external service) Stockage/Storage
 Conditionnement/Packaging

*Congélation ou anoxie / Freezing or anoxia

INFORMATIONS QUALITE/QUALITY INFORMATION

- Certification :
- Produit est issu de l'Agriculture Biologique (FR-BIO-01) / Organic product (FR-BIO-01)
- Produit sur un site certifié CSA-GTP / Produced on a CSA certified site



OGM/GMO : absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'Organismes Génétiquement Modifiés, conformément à la réglementation en vigueur
This product is not derived from genetically modified organisms

Ionisation – additifs – colorants – radioactivité : absence
Ionisation Additives – Colouring – Radioactivity/Ionisation : Absence

Allergènes / allergens : traces possibles de gluten (< 20 ppm) et soja
Risk of cross contamination (gluten and soybean)

Microbiologie – pesticides – mycotoxines – métaux lourds / Microbiology – pesticides – mycotoxins – heavy metals : conformes à la réglementation en vigueur/*In keeping with current regulations*

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES/OTHERS INFORMATION

Code produit <i>Product code</i>	Conditionnement <i>Packaging</i>	Emballage <i>Type of packaging</i>	Colisage <i>Palletisation</i>	Code-barre <i>Gencod</i>	Code emballage <i>Pack code</i>
015435	500 g	Sac plastique <i>Plastic bag</i>	6 x 500 g	3322693000141	988008
			8 x 500 g		
			12 x 500 g		
015490	3 kg	Sac papier <i>Paper bag</i>	Unité / <i>Unit</i>	3322693000134	988159
419026	5 kg	Sac papier <i>Paper bag</i>	Unité / <i>Unit</i>	3322693000110	015393
988521	10 kg	Sac papier <i>Paper bag</i>	Unité / <i>Unit</i>	3322693000158	988546
419036	25 kg	Sac papier <i>Paper bag</i>	Unité / <i>Unit</i>	3322693000127	015398
015477	500 kg	Big Bag	Unité / <i>Unit</i>	-	-
988576	1000 kg	Big Bag	Unité / <i>Unit</i>	-	-

UTILISATION : à consommer cuit, en salade ou accompagnement / *To consume cooked (salad or die order)*

CORPS ETRANGERS/FOREIGN BODY

	Valeur cible / <i>Target</i>	Tolérance / <i>Tolerance</i>
Corps étrangers : métal, verre, plastique dur... <i>Foreign bodies : metal, glass, plastic ...</i>	Absence	<0.01%
Substances minérales : pierres, terre... <i>Mineral substances : stones, soil...</i>	Absence	<0.01%
Nuisibles, insectes et impuretés <i>Pests, insects and impurities</i>	Absence	1 / 25Kg

Détecteur de métaux/metal detector : fer/iron 2 mm ; non ferreux/non-ferrous 2 mm ; inox/stainless steel 2.5 mm

CONSERVATION

Conserver dans un endroit sec et frais - A conserver après ouverture, dans un récipient hermétique - DLUO : 24 mois
Kept in a dry and cool place for 24 months - Store in an airtight container



LENTILLES VERTES BIOLOGIQUES ORGANIC GREEN LENTILS

Référence : FT-qua-20-L
Création : 17/07/2013
Révision : 16/07/2019
Page : 2 / 2

➤ PALETTISATION / PALLETTISATION

		MONBIO									PALETTISATIONS PARTICULIERES PARTICULAR PALLETTISATION			
		Sachet / Bag 250g	Sachet / Bag 500g	Sac / bag 1kg	Sac / bag 3kg	Sac / bag 5kg	Sac / bag 10kg	Sac / bag 25kg	Big Bag 500kg	Big Bag 1000 kg	Sachet / Bag 250g Client E	Sachet / Bag 250g Client B	Sachet / Bag 500g Client E	Sachet / Bag 500g Client B
UVC	Type	Plastique <i>Plastic</i>	Plastique <i>Plastic</i>	Papier <i>Paper</i>	Papier <i>Paper</i>	Papier <i>Paper</i>	Papier <i>Paper</i>	Papier <i>Paper</i>	Plastique <i>Plastic</i>	Plastique <i>Plastic</i>	Plastique <i>Plastic</i>	Plastique <i>Plastic</i>	Plastique <i>Plastic</i>	Plastique <i>Plastic</i>
	Hauteur / <i>Height</i>	9	19	26	22	25	32	83	900	1450	9	9	19	19
	Longueur / <i>Length</i>	4	10	10	10	10	15	50	800	870	4	4	10	10
	Largeur / <i>Width</i>	15	4	6	40	44	58	11	900	870	15	15	4	4
Colis	Nombre UVC / colis <i>Unit / package</i>	8	12	10	-	-	-	-	-	-	8	8	8	6
	Hauteur / <i>Height</i>	11.5	19.5	22	-	-	-	-	-	-	11	11.5	16	19.5
	Longueur / <i>Length</i>	27.5	34.5	36.5	-	-	-	-	-	-	27.5	27.5	26	34.5
	Largeur / <i>Width</i>	19.5	19.7	26	-	-	-	-	-	-	19	19.5	19	19.7
Palette	Type	Europe	Europe	Europe	Europe	Europe	Europe	Europe	Europe	Europe	Europe	Europe	Europe	Europe
	Nombre de colis / couche <i>Package / coat</i>	16	18	10	-	-	-	-	-	-	16	16	16	18
	Nombre de couches / palette <i>Coat / pallet</i>	13	9	5	12	8	9	9	-	-	9	13	7	9
	Nombre UVC / couche <i>Unit / coat</i>	128	216	100	15	13	6	3	-	-	128	128	128	108
	Hauteur / <i>Height</i>	120	162	125	82	90	115	110	-	-	140	120	131	162
	Longueur / <i>Length</i>	80	80	120	120	120	120	120	-	-	80	80	80	120
	Largeur / <i>Width</i>	120	120	80	80	80	80	80	-	-	120	120	120	80
Intercalaires / <i>Insert</i>		Oui / <i>Yes</i>	Oui / <i>Yes</i>	Oui / <i>Yes</i>	Oui / <i>Yes</i>	Oui / <i>Yes</i>	Oui / <i>Yes</i>	Oui / <i>Yes</i>	Non / <i>No</i>	Non / <i>No</i>	Non / <i>No</i>	Oui / <i>Yes</i>	Oui / <i>Yes</i>	Oui / <i>Yes</i>