



BE-BIO-03

terre  
Pain &  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

## Fiche technique n° : 97 KAMUT (KHORASAN) 500 g



**Applicable pour** [ ABBO1LN05021 ] KAMUT (KHORASAN) 500 g

**Ingrédients** Farine de KHORASAN (GLUTEN)\*, eau, levain de KHORASAN (GLUTEN)\*, sel marin  
\* issue de l'agriculture biologique

**Aspect Visuel** Pain ancestral au blé ancien Khorasan. Couleur dorée, légèrement jaune/orange. Croûte légère. Pain cuit sur pierre. Poids: 800G.

**Caractéristiques** Pain à la mie souple et légère. Goût suave, rond en bouche. Belle couleur orangée. Faible en gluten.

**Diététique** Pain très riche en valeurs nutritionnelles grâce à son grain antique complet, riche en AO (lutéine), en Phosphore, Fe, Mg et Ca + prébiotiques. Faible en gluten

**Accompagnements** Se mange seul ou avec un peu de beurre. Accompagne à merveille tous vos repas. Délicieux avec des pâtés végétaux.

**Instructions consommateurs** A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, dans son emballage d'origine + sac en lin ou en coton.

<b><u>Valeurs Nutritionnelles 100 g</u></b>			<b>% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.</b>		
Energie :	749 kJ / 179 Kcal	9 %	dont Sucre :	1.1 g	1.2 %
Matières grasses :	1.9 g	2.7 %	Fibres :	2 g	8 %
dont Saturé :	0.4 g	2 %	Protéines :	7.6 g	15 %
Glucide :	31 g	11 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

**terre**  
**Pain &**  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN**Fiche technique n° : 97**  
**KAMUT (KHORASAN) 500 g****DLUO**

J+ 4

**OGM**

Non

**Irradié**

Non

**Traitement**

Cuisson

**Conservation**

a T° ambiante

**Allergènes (suivant directive 2007/68 CE)**

Présent :	Produit	Ligne Production	Entreprise
-----------	---------	------------------	------------

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits a coques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfites(E220-E227) (>10ppm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Critères microbiologiques**

GAM (aérobie mésophile)	<10 000 ufc/g
Levure et moisissures	<1000 ufc/g

**Emballage**

Nos produits sont conditionnés dans des emballages conformes au contact alimentaire en regard des règlements CE 1935/2004 et UE 10/2011.

**Toxines**

L'ensemble de nos produits satisfont aux exigences reprises dans le règlement CE 1881/2006.

**Métaux lourds / Pesticides**

L'ensemble de nos produits sont fabriqués au départ de matières premières pour lesquelles nos fournisseurs se sont engagés à satisfaire aux exigences légales nationales et européennes en vigueur, notamment la biogarantie.

**Contact Qualité / Urgence**

Quality +32(0)2.249.90.96

Sales +32(0)2.249.90.90