



terre
Pain &
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 29

GAUFFRES à L'ÉPEAUTRE ANABELA SANS SUCRE



Applicable pour [ABPA1LR04900] GAUFFRES à L'ÉPEAUTRE ANABELA SANS SUCRE 125g

Ingrediénts Farine (EPEAUTRE et FROMENT*) (GLUTEN), raisins*, eau, huile d'olive*, ŒUFS*, thé Mü*, cannelle*, sel marin

* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Gaufre forme rectangulaire 10cm/15cm. Marron. Raisins apparents. Poids: 125G.

Caractéristiques Gaufre sucrée à partir des raisins uniquement. Pâte sans sucres ajoutés, compacte. Goût subtil, peu sucré, raisins croquants.

Diététique Farines à base de Khorasan et Epeautre, riches en fibres, en micro-nutriments : Mg, K, P, Fe, Se, Anti-oxydants. Sans sucres ajoutés, pt convenir aux diabétique

Accompagnements Idéale au petit déjeuner ou au goûter. Peut substituer un repas (équilibre nutritionnel optimal!). Délicieuse chaude (grille-pain) avec compote au choix.

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

Valeurs Nutrionnelles 100 g % des Repères Nutrionnels (GDA) 2000 Kcal.

Energie :	1583 kJ / 378 Kcal	19 %	dont Sucre :	9.1 g	10 %
Matières grasses :	9.9 g	14 %	Fibres :	1.9 g	7.6 %
dont Saturé :	0.4 g	2 %	Protéines :	7.8 g	16 %
Glucide :	53 g	20 %	Sel:	0.3 g	1.7 %



terre
Pain
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 29
GAUFFRES à L'ÉPEAUTRE ANABELA SANS SUCRE

<u>DLUO</u>	J+ 1	<u>OGM</u>	Non	<u>Irradié</u>	Non
<u>Traitement</u>	Cuisson				
<u>Conservation</u>	au frais (max 7°C)				

Allergènes (suivant directive 2007/68 CE)

Présent :	Produit	Ligne Producti on	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 checked="" 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 à 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 (aérobio mésophile)	<10 000 Max<100 000 ufc/g
E. coli	<10 Max<100 ufc/g si produit avec fruits crus
S. aureus	<10 ufc/g
B. cereus	<100 ufc/g
Listeria monocytogènes	Absence/25g <100 si DLC<5jours
Salmonella	Absence /25g
Levure et moisissures	<1000 Max <10 000 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 bio garantie.

Contact Qualité / Urgence

Quality +32(0)2.249.90.96
Sales +32(0)2.249.90.90