



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE. LA TERRE. LE PAIN

Fiche technique n° : 68
BAGUETTE MULTIGRAINES TRADITION LEVAIN



- Applicable pour** [ABPB1LN00517] BAGUETTE MULTIGRAINES 350gr
- Ingrédients** Farine d'EPEAUTRE (GLUTEN)*, eau, levain d'EPEAUTRE (GLUTEN)*, mélange de graines* (lin brun*, pavot*, SESAME*, tournesol*), sel marin
- * issue de l'agriculture biologique
- Aspect Visuel** Cuit sur pierre. Couvert de graines de lin, sésame, pavot, tournesol.
- Caractéristiques** Mie de couleur grise moyennement serrée. Topping de diverses graines. Goût des graines torrifiées. Croûte très croustillante. Levain aux blés anciens (Rouge de Bordeaux)
- Diététique** Pain riche en fibres, en omégas 3-6-9, en micro-nutriments (Fe, Mg, Se, K), prébiotiques et Vit. B. Très bonne digestibilité.
- Accompagnements** À déguster beurré et/ou garni de fromage, charcuterie, pâtés végétaux. Accompagne à merveille tous vos plats végétariens et carnés.
- Instructions consommateurs** A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, dans son emballage d'origine.

<u>Valeurs Nutritionnelles 100 g</u>			% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.		
Energie :	1030 kJ / 246 Kcal	12 %	dont Sucre :	0.3 g	0.3 %
Matières grasses :	6 g	8.6 %	Fibres :	3.3 g	13 %
dont acides gras Saturés:	0.7 g	3.5 %	Protéines :	7.1 g	14 %
Glucide :	36 g	13 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE. LA TERRE.
LE PAIN

Fiche technique n° : 68
BAGUETTE MULTIGRAINES TRADITION LEVAIN

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 checked="" 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 conditionnés le sont 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.

Contact Qualité / Urgence

Quality +32(0)2.249.90.96

Sales +32(0)2.249.90.90