



BE-BIO-03

terre  
Pain &  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

## Fiche technique n° : 67 BAGUETTE OLIVES TRADITION



**Applicable pour** [ ABPB1LN00317 ] BAGUETTE OLIVES LEVAIN 300gr

**Ingrédients** Olives noires\*, farine d'EPEAUTRE (GLUTEN)\*, eau, levain d'EPEAUTRE (GLUTEN)\*, sel marin  
\* issue de l'agriculture biologique

**Aspect Visuel** Baguette cuit sur pierre. Parsemé de farine. Grignes en damier. Poids pain: 450G. Poids baguette: 300G.

**Caractéristiques** Mie couleur aubergine dorée, alvéolée. Goût provençal des olives méditerranéennes. Digestibilité et assimilation optimales grâce au levain aux blés anciens.

**Diététique** Pain riche en olives noires aux vertus antioxydantes et anticancer.

**Accompagnements** Tous plats estivaux, salades, grillé avec un filet d'huile d'olives en fait un parfait hors-d'œuvre. Délicieux pour accompagner vos fromages préférés.

**Instructions consommateurs** A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, dans son emballage d'origine.

<b><u>Valeurs Nutritionnelles 100 g</u></b>			<b>% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.</b>		
Energie :	858 kJ / 205 Kcal	10 %	dont Sucre :	0.1 g	0.1 %
Matières grasses :	6.1 g	8.7 %	Fibres :	1.9 g	7.6 %
dont acides gras Saturés:	0.7 g	3.5 %	Protéines :	4.9 g	9.8 %
Glucide :	31 g	11 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

terre & Pain  
 LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 67  
**BAGUETTE OLIVES TRADITION**

**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.

**Contact Qualité / Urgence**

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