



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 65 BAGUETTE PARISIENNE Grande



<u>Applicable pour</u>	[ABPB1LR0217] BAGUETTE PARISIENNE 300 g,
<u>Ingrédients</u>	Farine de FROMENT* (GLUTEN), eau, levure, sel marin * issue de l'agriculture biologique
<u>Aspect Visuel</u>	Baguette grande: 300g de 60cm. Belle grigne centrale. Cuite sur pierre. Couleur blond dorée.
<u>Caractéristiques</u>	Mie blanche et légère. Croûte fine et croustillante. Goût noisette typique de l'épeautre. Longue fermentation. Sans Levain.
<u>Diététique</u>	
<u>Accompagnements</u>	Agrémenté tous vos repas. Idéal pour sandwiches. Les enfants adorent! Délicieux au petit déjeuner.
<u>Instructions consommateurs</u>	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 :	921 kJ / 220 Kcal	11 %	dont Sucre :	0.1 g	0.1 %
Matières grasses :	1.2 g	1.7 %	Fibres :	1.3 g	5.2 %
dont Saturé :	0.02 g	0.1 %	Protéines :	6.8 g	14 %
Glucide :	46 g	17 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

terre & Pain
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN**Fiche technique n° : 65**
BAGUETTE PARISIENNE Grande**DLUO**

J+ 2

OGM

Non

Irradié

NON

Traitement

Cuisson

Conservation

a T° ambiante

Allergènes (suivant directive 2007/68 CE)

Présent :	Produit	Ligne Productio n	Entreprise
-----------	---------	-------------------------	------------

Gluten	☒	☒	☒
Crustacé	☐	☐	☐
Oeufs	☐	☒	☒
Poisson	☐	☐	☐
Arachides	☐	☐	☐
Soja	☐	☒	☒
Lait	☐	☒	☒
Fruits à coques	☐	☒	☒
Céleri	☐	☐	☐
Moutarde	☐	☐	☐
Sésame	☐	☒	☒
Sulfites(E220-E227) (>10ppm)	☐	☐	☐
Lupin	☐	☐	☐
Mollusques	☐	☐	☐

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