



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 65
BAGUETTE PARISIENNE Grande



Applicable pour [ABPB1LR0217] BAGUETTE PARISIENNE 300 g,

Ingrédients Farine de FROMENT* (GLUTEN), eau, levure, sel marin
* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Baguette grande: 300g de 60cm. Belle grigne centrale.
Cuite sur pierre. Couleur blond dorée.

Caractéristiques Mie blanche et légère. Croûte fine et croustillante. Goût noisette typique de l'épeautre.
Longue fermentation. Sans Levain.

Diététique

Accompagnements Agrémente tous vos repas. Ideal pour sandwiches. Les enfants adorent! Délicieux au petit déjeuner.

Instructions

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

Valeurs Nutritionnelles 100 g

% 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 acides gras Saturés:	0.02 g	0.1 %	Protéines :	6.8 g	14 %
Glucide :	46 g	17 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, 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 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