



BE-BIO-03

terre  
Pain &  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 99  
**BRIQUE SEIGLE VERT LEVAIN 500 g**



**Applicable pour** [ ABBO1LN01821 ] BRIQUE SEIGLE VERT LEVAIN 500 g

**Ingrédients** Farine de SEIGLE vert (GLUTEN)\*, eau, levain d'EPEAUTRE (GLUTEN), sel de mer  
\* issue de l'agriculture biologique

**Aspect Visuel** Brique au blé ancien. Seigle Vert blé ancien de couleur gris foncé. Croûte épaisse traditionnelle des pains au levain. Pain rond, massif et plat. Poids: 800G.

**Caractéristiques** Pain complet à la mie très serrée, type pain allemand, très nutritif. Faible en gluten. Levain de Seigle Vert (digestibilité et assimilation optimales).

**Diététique** Pain riche en Fer, Mg, K, Ca, P, Zn et Vit. B. Goût prononcé. Source de fibres et bonnes protéines (8 AA essentiels). IG bas. Prébiotique. Faible en gluten.

**Accompagnements** Accompagne tous les mets sucrés et salés, viandes, poissons, crustacés ou végétaux. Pour pers. devant/désirant limiter leur consommation de gluten.

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

**Valeurs Nutritionnelles 100 g**

% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.

Energie :	749 kJ / 179 Kcal	9 %	dont Sucre :	3.6 g	4 %
Matières grasses :	1.1 g	1.6 %	Fibres :	5.6 g	22 %
dont Saturé :	0.1 g	0.5 %	Protéines :	5.5 g	11 %
Glucide :	40 g	15 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

terre  
Pain &  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 99  
BRIQUE SEIGLE VERT LEVAIN 500 g

**DLUO**

J+ 5

**OGM**

Non

**Irradié**

Non

**Traitement**

Cuisson

**Conservation**

a T° ambiante

Allergènes (suivant directive 2007/68 CE)

Présent :	Produit	Ligne Production	Entreprise
-----------	---------	------------------	------------

**Critères microbiologiques**

GAM (aérobie mésophile)	<10 000 ufc/g
Levure et moisissures	<1000 ufc/g

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"/>

**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 biogarantie.

**Contact Qualité / Urgence**

Quality +32(0)2.249.90.96

Sales +32(0)2.249.90.90