



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 acides gras Saturés:	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