



BE-BIO-03

terre  
**Pain** &  
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

**Fiche technique n° : 51**  
**BUN 11 cm FROMENT 70g**



Applicable pour [ ABBR1LR02005 ] BUN 11cm 70g

Ingédients Farine de FROMENT\*(GLUTEN), LAIT de vache\*, BEURRE\*, OEUFS\*, sucre de canne\*, levure, sel marin

\* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Pain rond de 12cm, cuit sur pierre. Couleur brun doré brillant. Mie légère de couleur crème. Goût typique de pain brioché.

Caractéristiques Mie légère de couleur crème. Goût prononcé du mélange délicieux des ingrédients.

Diététique Pain riche en glucides, acides gras insaturés et protéines.

Accompagnements Pain par excellence pour tous. Au petit déjeuner ou comme lunch.

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

Valeurs Nutritionales 100 g

% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal

Energie : 1105 kJ / 264 Kcal 13 % dont Sucre : 6.4 g 7.1 %

Matières grasses : 7.1 g 10 % Fibres : 3.5 g 14 %

dont Saturé : 1 g 5 % Protéines : 6.5 g 13 %

Glucide : 41 g 15 % Sel: 1 g 6.7 %



BE-BIO-03

terre  
**Pain** &  
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

**Fiche technique n° : 51**  
**BUN 11 cm FROMENT 70g**

DLUO

J+ 3

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"/>
Œufs	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque	<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 (aérobiose mésophile)	<10.000 Max <100.000 ufc/g
E. coli	<10 Max <100 ufc/g si produit avec fruits crus
S. aurens	<10 ufc/g
B. cereus	<100 ufc/g
Listeria monocytogènes	Absence/25g <100 si DLC <5 jours
Salmonella	Absence /25g
Levure et moisissures	<1.000 Max <10.000 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, notamment la bio garantie.

**Contact Qualité / Urgence**

Quality +32(0)2.249.90.96

Sales +32(0)2.249.90.90