



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

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



Applicable pour

[ABBR1LR02005] BUN 11cm 70g

Ingrédients

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'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 : 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 &

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 (aérobie mésophile)	<10.000 Max <100.000 ufc/g
E. coli	<10 Max <100 ufc/g si produit avec fruits crus
S. aureus	<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