



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), OEUFS\*, sucre cassonade\*, Huile de tournesol\*, eau, 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 : 1175 kJ / 281 Kcal 13 %

dont Sucre : 6 g 7 %

Matières grasses : 6,4 g 9 %

Fibres : 1,8 g -

dont Saturé : 0,8 g 4 %

Protéines : 6 g 12 %

Glucide : 45,6 g 18 %

Sel: 0,96 g 16 %



BE-BIO-03

**terre**  
**Pain &**  
LAVIE, LA TERRE  
LE PAINFiche technique n° : 51  
BUN 11 cm FROMENT 70g**DLUO**

J+ 3

**OGM**

Non

**Irradié**

Non

**Traitement**

Cuisson

**Conservation**

à 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