



BE-BIO-03

terre & Pain
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 25 CAMPAGNE BLANC LEVURE PLATINE BA



Applicable pour [ABBO1LR02424] CAMPAGNE BLANC LEVURE BA 800g, [ABBO1LR02421] CAMPAGNE BLANC LEVURE BA 500g

Ingrédients Farine de FROMENT (GLUTEN)*, eau, sel marin, levure*

* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Pain rectangulaire cuit en platine. Trois grignes diagonales. Croûte couleur blond doré. Poids: 800g.

Caractéristiques Mie blanche, légère et onctueuse. Goût typique du pain campagne blanc.

Diététique Pain pauvre en fibres. Idéal pour diètes pauvres en fibres et sans levain. Contient le gluten naturel du blé ancien.

Accompagnements Pain agrémentant tous vos repas, délicieux au petit déjeuner. Idéal pour les tartines des enfants et pour personnes n'aimant pas trop le goût du levain.

Instructions consommateurs A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, dans son emballage d'origine.

Valeurs Nutritionnelles 100 g			% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.		
Energie :	846 kJ / 202 Kcal	10 %	dont Sucre :	0.6 g	0.7 %
Matières grasses :	1.5 g	2.1 %	Fibres :	1.2 g	4.8 %
dont acides gras Saturés:	0.1 g	0.5 %	Protéines :	5.8 g	12 %
Glucide :	41 g	15 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

terre LA VIE, LA TERRE
Pain & LE PAIN

Fiche technique n° : 25
CAMPAGNE BLANC LEVURE PLATINE BA

DLUO

Traitement

J+ 3

Cuisson OGM

Non

Irradié

Non

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"/>
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"/>

Critères microbiologiques

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

Contact Qualité / Urgence

Quality +32(0)2.249.90.96

Sales +32(0)2.249.90.90