



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 24 CAMPAGNE GRIS LEVURE PLATINE



Applicable pour [ABBO1LR02524] CAMPAGNE GRIS LEVURE 800g,

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

* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Pain rectangulaire cuit en platine. Quatre grandes grignes en épis. Couleur brun chaud. Poids: 800g.

Caractéristiques Mie riche en fibres, légère et onctueuse. Goût typique du pain campagne.

Diététique Pain riche en fibres végétales. Contient naturellement du gluten.

Accompagnements Pain qui peut agrémenter tous vos repas, surtout le petit-déjeuner des enfants. Pain idéal pour ceux qui n'apprécient pas le goût du levain. Idéal pour tartines

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 :	800 kJ / 191 Kcal	9.6 %	dont Sucre :	0.6 g	0.7 %
Matières grasses :	1.7 g	2.4 %	Fibres :	3.5 g	14 %
dont Saturé :	0.2 g	1 %	Protéines :	7.4 g	15 %
Glucide :	34 g	13 %	Sel:	0 g	0 %

DLUO J+ 3 **OGM** Non **Irradié** Non



BE-BIO-03

terre
Pain &
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 24
CAMPAGNE GRIS LEVURE PLATINE

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"/>
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 à 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