



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.

<b>Valeurs Nutritionnelles 100 g</b>		% 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 acides gras Saturés :	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