



BE-BIO-03

terre  
Pain &  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 75  
**CRAMIQUE LEVURE CUIT S/ PIERRE**



- Applicable pour** [ ABBR1LR03420 ] CRAMIQUE 450g
- Ingrédients** Farine de FROMENT\*(GLUTEN), raisins\*, OEUFS\*, sucre cassonade\*, levure, sel, eau  
\* issue de l'agriculture biologique
- Aspect Visuel** Pain rond brioché de 500g à la croûte brune dorée laissant transparaître les raisins. Cuit sur pierre. Grigne en épis. Poids : 500G
- Caractéristiques** Mie légère de couleur blanche avec des raisins apparents. Goût prononcé du mélange délicieux des ingrédients et surtout des raisins.
- Diététique** Pain plaisir du Week-End aux ingrédients purs de toute première qualité. Pauvre en fibres et plus riche en sucres (sucre complet et raisins).
- Accompagnements** Pain parfait pour un petit-déjeuner ou un brunch réussi. Délicieux avec une fine couche de beurre au lait cru ou grillé.
- Instructions consommateurs** A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, dans son emballage d'origine.

<b><u>Valeurs Nutritionnelles 100 g</u></b>			<b>% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.</b>		
Energie :	1188 kJ / 284 Kcal	14 %	dont Sucre :	16,2 g	18 %
Matières grasses :	5 g	7 %	Fibres :	2,2 g	-
dont Saturé :	0.6 g	3 %	Protéines :	6,1 g	12 %
Glucide :	51,5 g	20 %	Sel:	0,76 g	13 %



BE-BIO-03

terre  
Pain &  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 75  
CRAMIQUE LEVURE CUIT S/ PIERRE

**DLUO** J+ 4 **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"/>
Oeufs	<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 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