



BE-BIO-03

terre  
Pain &  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

## Fiche technique n° : 80 CROISSANT AMANDES FROMENT 90 g



### Applicable pour

[ ABVI1LR03608 ] CROISSANT AMANDES 90 g

### Ingrédients

Œufs\* , Farine de Froment\* (GLUTEN) , Eau, Sucre de canne\* , Beurre\* , lait entier\* , Levure, Amandes Effilées\* , Sirop agave\* , Poudre vanille\* , Sel marin, Poudre amande\*

\* issue de l'agriculture biologique

### Aspect Visuel

Petits pains roulés et feuilletés en forme de demi-lune ou allongés en platine et dorés à l'œufs. De couleur brun doré brillant parsemées d'amandes effilées.

### Caractéristiques

Mie légère de couleur jaune doré. Goût velouté du délicieux mélange des ingrédients.

### Diététique

Pain très riche en glucides non saturés et sels minéraux. Ce pain contient du sucre et est donc assez calorique.

### Accompagnements

Pain par excellence pour tous. Au petit déjeuner ou avec le thé, il se mange comme du gâteau.

### 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 :	758 kJ / 181 Kcal	9 %	dont Sucre :	7.1 g	7.9 %
Matières grasses :	11 g	16 %	Fibres :	1.2 g	4.8 %
dont acides gras Saturés:	3.3 g	16 %	Protéines :	9.9 g	20 %
Glucide :	23 g	8.5 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

terre  
Pain &  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 80  
**CROISSANT AMANDES FROMENT 90 g**

**DLUO**

J+ 1

**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"/>
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 checked="" 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 biogarantie.

**Contact Qualité / Urgence**

Quality +32(0)2.249.90.96

Sales +32(0)2.249.90.90