



terre & Pain  
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

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



Applicable pour

[ 21140] CROISSANT AMANDES 90 g, [ 31140] CROISSANT AMANDES 90 g, [ 11140] 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'abris de la chaleur, dans son emballage d'origine + sac en lin ou en coton.

Valeurs Nutritionales 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 Saturé :      | 3.3 g             | 16 %  | Protéines :  | 9.9 g | 20 %  |
| Glucide :          | 23 g              | 8.5 % | Sel:         | 0 g   | 0 %   |



BE-BIO-03



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

|                     |               |            |     |                |
|---------------------|---------------|------------|-----|----------------|
| <u>DLUO</u>         | J+ 1          | <u>OGM</u> | Non | <u>Irradié</u> |
| <u>Traitement</u>   | Cuisson       |            |     |                |
| <u>Conservation</u> | 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 (aérobiose mésophile) | <10.000 Max <100.000 ufc/g                     |
| E. coli                   | <10 Max <100 ufc/g si produit avec fruits crus |
| S. aurens                 | <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