



BE-BIO-03

terre
Pain &
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 40 CROISSANT FROMENT 75 g



Applicable pour

[ABVI1LR03704] CROISSANT FROMENT 75g,

Ingrédients

Farine de FROMENT* (GLUTEN), BEURRE*, eau, LAIT*, sucre de canne*, ŒUFS*, levure, sel marin

** 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'œuf. Couleur brun doré brillant

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.

Valeurs Nutritionnelles 100 g

% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal

Energie : 1022 kJ / 244 Kcal 12 %

dont Sucre : 2 g 2.2 %

Matières grasses : 6.6 g 9.4 %

Fibres : 2 g 8 %

dont Saturé : 4.3 g 22 %

Protéines : 6.9 g 14 %

Glucide : 38 g 14 %

Sel: 1 g 6.7 %



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 40 CROISSANT FROMENT 75 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	☒	☒	☒
Crustacé	☐	☐	☐
Œufs	☒	☒	☒
Poisson	☐	☐	☐
Arachides	☐	☐	☐
Soja	☐	☐	☒
Lait	☒	☒	☒
Fruits à coque	☐	☐	☒
Céleri	☐	☐	☐
Moutarde	☐	☐	☐
Sésame	☐	☒	☒
Sulfites (E220-E227) (>10ppm)	☐	☐	☐
Lupin	☐	☐	☐
Mollusques	☐	☐	☐

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 conditionnés le sont 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