



BE-BIO-03

terre & Pain  
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

## Fiche technique n° : 40 CROISSANT FROMENT 55 g



### Applicable pour

[ ABVI1LR03704 ] CROISSANT FROMENT 55g,

### 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 acides gras Saturés : 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 55 g****DLUO**

J+ 1

**OGM**

Non

**Irradié**

Non

**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"/>
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input 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 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