



BE-BIO-03

terre
Pain &
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 8 EPEAUTRE COMPLET Levain



Applicable pour [ABBO1LN07924] ÉPEAUTRE COMPLET LEVAIN 800g, [ABBO1LN07921] ÉPEAUTRE COMPLET LEVAIN 500g,

Ingrédients Farine d'EPEAUTRE (GLUTEN)*, eau, levain d'EPEAUTRE (GLUTEN)*, sel marin
* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Pain ovale, cuit sur pierre. Couleur brun foncé mat. Large grigne en longueur. Persemé de farine. Poids: 500g et 800g.

Caractéristiques Mie foncée, relativement serrée. Goût typique de l'épeautre (noisettes torréfiées), légèrement acidulé par son levain (digestibilité et assimilation optimales).

Diététique Pain riche en fibres, plus faible en gluten que le blé. Pain diététique par excellence.

Accompagnements Base et accompagnement de tous vos repas sains. Parfait pour diètes riches en fibres.

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 :	783 kJ / 187 Kcal	9.4 %	dont Sucre :	0.7 g	0.8 %
Matières grasses :	1.8 g	2.6 %	Fibres :	3.3 g	13 %
dont acides gras Saturés :	0.2 g	1 %	Protéines :	6 g	12 %
Glucide :	36 g	13 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 8
EPEAUTRE COMPLET Levain

DLUO J+ 4 **OGM** Non **Irradié** Non
Traitement Cuisson
Conservation a T° ambiante

Allergènes (suivant directive 2007/68 CE)

Présent :	Produit	Ligne Production	Entreprise
-----------	---------	------------------	------------

Critères microbiologiques

GAM (aérobie mésophile)	<10 000 ufc/g
Levure et moisissures	<1000 ufc/g

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 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 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"/>

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