



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 26
EPEAUTRE COMPLET LEVURE PLATINE



Applicable pour [ABBO1LR08024] ÉPEAUTRE COMPLET LEVURE 800g

Ingrédients Farine d'EPEAUTRE (GLUTEN)*, eau, son (GLUTEN), sel marin, levure

* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Pain rectangulaire cuit en platine. Parsemé de farine. Grigne centrale.
Couleur brun foncé mat. Poids: 800g.

Caractéristiques Mie foncée et serrée. Goût de noisettes torréfiées typique de l'épeautre.

Diététique Pain riche en fibres, beaucoup plus faible en gluten que le blé.

Accompagnements Agrémenter tous vos repas et se marie parfaitement avec toutes sortes de mets salés (charcuterie, fromage, pâtés végétaux) et sucrés

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 :	804 kJ / 192 Kcal	9.6 %	dont Sucre : 0.8 g 0.9 %
Matières grasses :	1.8 g	2.6 %	Fibres : 3.9 g 16 %
dont acides gras Saturés :	0.2 g	1 %	Protéines : 6.3 g 13 %
Glucide :	36 g	13 %	Sel: 0 g 0 %

DLUO J+ 3 **OGM** Non **Irradié** Non



BE-BIO-03

terre & Pain
 LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 26
 EPEAUTRE COMPLET LEVURE PLATINE

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"/>
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"/>

Critères microbiologiques

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

Contact Qualité / Urgence

Quality +32(0)2.249.90.96

Sales +32(0)2.249.90.90