



BE-BIO-03

terre
Pain &
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 27 FINE FLEUR d'ÉPEAUTRE



Applicable pour [ABBO1LR03924] FINE FLEUR d'ÉPEAUTRE 800g
[ABBO1LR03921] FINE FLEUR d'ÉPEAUTRE 500g

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

Aspect Visuel Pain ovale cuit sur pierre. Parsemé de farine. Grande grigne centrale. Couleur blond-brun doré.
Poids: 500g et 800g.

Caractéristiques Mie légère et blonde. Goût typique de l'épeautre légèrement noisette.

Diététique Idéal pour une diète limitant l'apport de fibres et sans levain.

Accompagnements Agrémente 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 :	921 kJ / 220 Kcal	11 %	dont Sucre :	0.1 g	0.1 %
Matières grasses :	1.2 g	1.7 %	Fibres :	1.3 g	5.2 %
dont Saturé :	0.02 g	0.1 %	Protéines :	6.8 g	14 %
Glucide :	46 g	17 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

terre
Pain &
 LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 27
FINE FLEUR d' ÉPEAUTRE

DLUO	J+3
Traitement	Cuisson
OGM	Non
Irradié	Non
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

