



BE-BIO-03

terre  
Pain &  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

## Fiche technique n° : 64 FOCACCIA Grande 300 g



### Applicable pour

[ ABPB1LR04217 ] FOCACCIA Grande 300 g

### Ingrédients

Farine de FROMENT (GLUTEN)\*, eau, Herbes de Provence\*, sel marin , levure

\* issue de l'agriculture biologique

### Aspect Visuel

Focaccia de forme longue et plate de 50 cm, rectangulaire. Cuite sur pierre. Belle croûte dorée parsemée d'origan.

### Caractéristiques

Mie blonde et légère, alvéolée. Goût prononcé de l'origan, relevé par le sel marin et l'huile d'olives.

### Diététique

Moins de gluten que dans le pains de blé, riche en fibres (farine semi-complète). Riche en Fe, Manganèse, VitB3 et Phosphore

### Accompagnements

Agrémenter tous vos repas, particulièrement les soupes et les entrées. Pains idéal pour crostini, bruschette et sandwiches

### Instructions

#### consommateurs

A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, dans son emballage d'origine + sac en lin ou en coton.

### Valeurs Nutritionnelles 100 g

% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.

Energie :	883 kJ / 211 Kcal	11 %	dont Sucre :	0.1 g	0.1 %
Matières grasses :	2.1 g	3 %	Fibres :	1.4 g	5.6 %
dont acides gras Saturés:	0.2 g	1 %	Protéines :	6 g	12 %
Glucide :	40 g	15 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

**terre**  
**Pain &**

LAVIE, LA TERRE  
LE PAIN

Fiche technique n° : 64  
**FOCACCIA Grande 300 g**

**DLUO** J+ 2 **OGM** Non **Irradié** Non  
**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, notamment la biogarantie.

**Contact Qualité / Urgence**

Quality +32(0)2.249.90.96  
Sales +32(0)2.249.90.90