



terre  
Pain

Fiche technique n° : 64  
FOCACCIA Grande 300 g



Applicable pour [ ABPB1LR04217 ] FOCACCIA Grande 300 g

Ingrediénts 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'abris de la chaleur, dans son emballage d'origine + sac en lin ou en coton.

Valeurs Nutrionnelles 100 g % des Repères Nutrionnels (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 Saturé :	0.2 g	1 %	Protéines :	6 g	12 %
Glucide :	40 g	15 %	Sel:	0 g	0 %



**terre & Pain**  
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

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

DLUO

J+ 2

OGM

Non

Irradié

Non

Traitements

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"/>
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 à 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 (aérobio 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