



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 7 FROMENT DEMI-COMPLET Levain



Applicable pour [ABBO1LN01724] FROMENT DEMI-COMPLET 800g, [ABBO1LN01721] FROMENT DEMI-COMPLET 500g

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

Aspect Visuel Pain rond cuit sur pierre. Couleur noisette. Levain aux blés anciens permettant une digestibilité et assimilation optimales! VRAI PAIN D'AUTREFOIS. Poids: 800g.

Caractéristiques Mie ferme typique de couleur brun clair. Croûte gourmande. Pain demi-complet: DE NOTRE CHAMPS A VOTRE ASSIETTE! Goût relevé par le levain aux blés anciens.

Diététique Pain demi-complet aux blés anciens, présence du germe du blé moulu sur pierre.

Accompagnements Absolument avec tous vos mets préférés.

Instructions consommateurs A conserver à température ambiante, à l'abris de la chaleur, dans son emballage d'origine.

Valeurs Nutritionnelles 100 g

% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.

Energie :	795 kJ / 190 Kcal	9.5 %	dont Sucre :	0.2 g	0.2 %
Matières grasses :	0.8 g	1.1 %	Fibres :	2.9 g	12 %
dont acides gras Saturé:	0.1 g	0.5 %	Protéines :	6.9 g	14 %
Glucide :	40 g	15 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 7 FROMENT DEMI-COMPLET Levain

DLUO
Traitement
Conservation

J+ 4
Cuisson
a T° ambiante

OGM

Non

Irradié

Non

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