



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 20 MULTICEREALES Levain BA CUIT S/ PIERRE



Applicable pour [ABBO1LN00121] Multicéréales LEVAIN 450g, [ABBO1LN05124] Multicéréales LEVAIN 800g

Ingrédients Farines* (FROMENT*, EPEAUTRE*, KHORASAN*, petit EPEAUTRE* (engrain), SEIGLE vert*) (GLUTEN), eau, levain de FROMENT (GLUTEN)*, mélange de graines* (lin brun*, potiron*, pavot*, SESAME*, tournesol*), Sel marin

* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Pain ovale allongé ou sous forme de baguette ou pistolet. Cuit sur pierre. Parsemé de farine. Grignes diagonales. Poids pains: 450G et 800G. Poids baguette: 300

Caractéristiques Mie bise moyennement aérée. Riche mélange de céréales. Croûte ferme typique des farines de blés anciens (Epeautre, Petit Epeautre, Khorasan, Seigle, Rouge de Bo

Diététique Riche en vit. B, minéraux (Mg, P, Fer, Ca, Zn, Se) et prébiotiques. Protéines de très bonne qualité, omégas 3-6-9. Haute digestibilité et assimilation.

Accompagnements Pain par excellence du petit déjeuner et idéal pour accompagner tous vos repas.

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

Valeurs Nutritionnelles 100 g

% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.

Energie :	1055 kJ / 252 Kcal	13 %	dont Sucre :	0.8 g	0.9 %
Matières grasses :	5.1 g	7.3 %	Fibres :	4.2 g	17 %
dont Saturé :	0.6 g	3 %	Protéines :	7.2 g	14 %
Glucide :	37 g	14 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

**terre
Pain &**
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN**Fiche technique n° : 20**
MULTICEREALES Levain BA CUIT S/ PIERRE**DLUO**

J+ 4

OGM

Non

Irradié

Non

Traitement

Cuisson

Conservation

a T° ambiante

Allergènes (suivant directive 2007/68 CE)

Présent :	Produit	Ligne Productio n	Entreprise
-----------	---------	-------------------------	------------

Gluten	☒	☒	☒
Crustacé	☐	☐	☐
Oeufs	☐	☒	☒
Poisson	☐	☐	☐
Arachides	☐	☐	☐
Soja	☐	☒	☒
Lait	☐	☒	☒
Fruits à coques	☐	☒	☒
Céleri	☐	☐	☐
Moutarde	☐	☐	☐
Sésame	☒	☒	☒
Sulfites(E220-E227) (>10ppm)	☐	☐	☐
Lupin	☐	☐	☐
Mollusques	☐	☐	☐

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