



terre  
Pain &  
L'AVIE, LA TERRE, LE PAIN

## Fiche technique n° : 20

### MULTICEREALES Levain BA CUIT S/ PIERRE



Applicable pour [ABBO1LN00121] Multicéráeales LEVAIN 450g, [ABBO1LN05124] Multicéráeales 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, oméga 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'abris de la chaleur, dans son emballage d'origine + sac en lin ou coton.

Valeurs Nutrionnelles 100 g

% des Repères Nutrionnels (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****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 Production	Entreprise
-----------	---------	------------------	------------

Critères microbiologiques

-

GAM (aérobiose mésophile)	<10 000 ufc/g
---------------------------	---------------

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 checked="" 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"/>

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