



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 13 MULTIGRAINES ÉPEAUTRE Levain



Applicable pour [ABBO1LN08224] MULTIGRAINES ÉPEAUTRE LN 800 g,
[ABBO1LN08220] MULTIGRAINES ÉPEAUTRE LN 450 g,

Ingrédients Farine d'EPEAUTRE (GLUTEN)*, eau, levain d'EPEAUTRE (GLUTEN)*, mélange de graines* (lin brun*, pavot*, SESAME*, tournesol*), sel marin

* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Pain rond. Grigne centrale, grand bouleau. Cuit sur pierre. Couvert de graines de lin, sésame, pavot, tournesol. Poids: 450g et 800g

Caractéristiques Mie de couleur grise moyennement serrée. Topping de diverses graines. Goût des graines torréfiées. Croûte très croustillante. Levain aux blés anciens (Rouge de Bordeaux)

Diététique Pain riche en fibres, en omégas 3-6-9, en micro-nutriments (Fe, Mg, Se, K), prébiotiques et Vit. B. Très bonne digestibilité.

Accompagnements À déguster beurré et/ou garni de fromage, charcuterie, pâtés végétaux. Accompagne à merveille tous vos plats végétariens et carnés.

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

Valeurs Nutritionnelles 100 g			% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.		
Energie :	1030 kJ / 246 Kcal	12 %	dont Sucre :	0.3 g	0.3 %
Matières grasses :	6 g	8.6 %	Fibres :	3.3 g	13 %
dont acides gras Saturés:	0.7 g	3.5 %	Protéines :	7.1 g	14 %
Glucide :	36 g	13 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN**Fiche technique n° : 13**
MULTIGRAINES EPEAUTRE Levain

DLUO J+ 4 **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"/>
Œufs	<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 coque	<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"/>

Critères microbiologiques

GAM (aérobie mésophile)	<10.000 ufc/g
Levure et moisissures	<1.000 ufc/g

Emballage

Nos produits conditionnés le sont 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