



## Fiche technique n° : 13 MULTIGRAINES A L'EPEAUTRE LEVAIN cS/P



**Applicable pour** [ ABBO1LN08224 ] MULTIGRAINES A L'EPEAUTRE LN 800 g, [ ABBO1LN08220 ] MULTIGRAINES EPEAUTRE LN 450g, [ ABPB1LN00517 ] BAGUETTE MULTIGRAINES

**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 Saturé :	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 A L'EPEAUTRE LEVAIN cS/P****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	<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 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	<1000 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