



BE-BIO-03

terre
Pain &
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 22 PAIN aux NOIX LEVAIN BA CUIT S/ PIERRE



Applicable pour [ABBO1LN08320] PAIN aux NOIX LEVAIN 450 g

Ingrédients Farine d'EPEAUTRE (GLUTEN)*, eau, levain d'EPEAUTRE (GLUTEN)*, cerneaux de NOIX belges (FRUITS A COQUE)*, sel marin
* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Pain rond cuit sur pierre avec noix apparentes sous la croûte. Couleur brun foncé doré. Grigne en forme de croix. Poids: 450G.

Caractéristiques Mie alvéolée et foncée aux reflets aubergine, riche en noix. Goût prononcé et doux des noix. Pain aux blés anciens moulus sur place. Levain aux blés anciens.

Diététique Très riche en lipides polyinsaturés oméga 3 (protection cardio-vasculaire), en minéraux (Mg, Fe, P, Se), AO et protéines d'excellente qualité, riche en fibres.

Accompagnements Pain par excellence pour tous les fromages et idéal pour accompagner vos entrées et salades.

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 :	1214 kJ / 290 Kcal	14 %	dont Sucre :	1.4 g	1.6 %
Matières grasses :	14 g	20 %	Fibres :	3.3 g	13 %
dont Saturé :	1.2 g	6 %	Protéines :	6.9 g	14 %
Glucide :	32 g	12 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03



Fiche technique n° : 22
PAIN aux NOIX 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	<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 checked="" 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, notamment la biogarantie.

Contact Qualité / Urgence

Quality +32(0)2.249.90.96

Sales +32(0)2.249.90.90