



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 56
PAIN FIGUES & NOIX & Co EPEAUTRE Levain



Applicable pour [ABBO1LN08121] FIGUES NOIX ÉPEAUTRE LN 500g

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

Aspect Visuel Pain rectangulaire cuit en barquette. Parsemé de farine, noix apparentes. Grigne centrale. Couleur brun foncé doré. 500g

Caractéristiques Mie foncée, alvéolée. Goût doux des figes et noix torréfiées. Teneur élevée en figes et noix, subtilité des prunes et raisins sultanas. Levain au blé ancien.

Diététique Pain aux blés anciens riche en protéines et en fibres. Bas en gluten.

Accompagnements Idéal pour accompagner tous vos fromages ou à déguster avec une fine couche de beurre au lait cru.

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 :	481 kJ / 115 Kcal	5.8 %	dont Sucre :	8.7 g	9.7 %
Matières grasses :	5.9 g	8.4 %	Fibres :	2.4 g	9.6 %
dont Saturé :	0.5 g	2.5 %	Protéines :	1.7 g	3.4 %
Glucide :	13 g	4.8 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

terre
Pain &
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 56
PAIN FIGUES & NOIX & Co 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"/>
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.

Contact Qualité / Urgence

Quality +32(0)2.249.90.96
Sales +32(0)2.249.90.90