



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

Fiche technique n° : 23
PAIN OMEGA



Applicable pour [ABBO1LR05424] PAIN OMEGA 800g

Ingrédients Farine de FROMENT (GLUTEN)*, eau, mélange de graines* (tournesol*, lin brun*, SESAME*), sel marin, levure

* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Pain rectangulaire cuit en platine. Couvert de graines de lin, tournesol et sésame. Poids: 800g.

Caractéristiques Mie de couleur grise, moyennement serrée avec graines apparentes. Goût subtil des graines. Craque sous la dent.

Diététique Pain riche en fibres. Haute digestibilité et assimilation (levain)

Accompagnements Pain par excellence du petit déjeuner, idéal pour tartines, adoré par les enfants.

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

Valeurs Nutrionnelles 100 g % des Repères Nutrionnels (GDA) 2000 Kcal.

Energie :	996 kJ / 238 Kcal	12 %	dont Sucre :	1 g	1.1 %
Matières grasses :	5.7 g	8.1 %	Fibres :	5.3 g	21 %
dont Saturé :	0.6 g	3 %	Protéines :	7.4 g	15 %
Glucide :	38 g	14 %	Sel:	0 g	0 %



terre & Pain
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 23
PAIN OMEGA

DLUO

J+ 3

OGM

Non

Irradié

Non

Traitement
Conservation

Cuisson
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.

Contact Qualité / Urgence

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