



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 98
PETIT ÉPEAUTRE NOIR PUR (ENGRAIN BW) LEVAIN 600 g



Applicable pour [ABBO1LN06323] PETIT ÉPEAUTRE NOIR PUR (ENGRAIN BW) LEVAIN 600 g

Ingrédients Farine de petit EPEAUTRE (GLUTEN)*, eau, levain d'EPEAUTRE (GLUTEN)*, sel marin
* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Pain ancestral au blé ancien Petit Epeautre (Engrain). Couleur légèrement dorée. Croûte traditionnelle des pains au levain. Rectangulaire en barquette en bois.

Caractéristiques Mie foncée, souple et onctueuse, assez serrée. Goût subtil noisette. Faible en gluten. Levain de Petit Epeautre (digestibilité et assimilation optimales).

Diététique Très faible en gluten. Source de bonnes protéines (8 AA essentiels) et bonnes fibres. Prébiotique.

Accompagnements Accompagne tous les mets sucrés et salés. Pour personnes devant/désirant limiter leur consommation de gluten. Convient aux pers. intolérantes.

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 :	854 kJ / 204 Kcal	10 %	dont Sucre :	1.5 g	1.7 %
Matières grasses :	2.7 g	3.9 %	Fibres :	5.4 g	22 %
dont acides gras Saturés:	0.5 g	2.5 %	Protéines :	6.7 g	13 %
Glucide :	38 g	14 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 98

PETIT ÉPEAUTRE NOIR PUR (ENGRAIN BW) LEVAIN 600 g

DLUO

J+ 4

OGM

Non

Irradié

Non

Traitement

Cuisson

Conservation

a T° ambiante

Allergènes (suivant directive 2007/68 CE)

Présent :	Produit	Ligne Production	Entreprise
-----------	---------	------------------	------------

Critères microbiologiques

-	
GAM (aérobie mésophile)	<10 000 ufc/g
Levure et moisissures	<1000 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 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 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"/>

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