



BE-BIO-03

terre  
Pain &  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

## Fiche technique n° : 46 PICCOLO MULTIGRAINS FROMENT LEVURE



|  |   |
|--|---|
| <b><u>Applicable pour</u></b>            | [ ABPB1LR06412] PICCOLO MULTIGRAINS FROMENT LEVURE 150 g,<br>[ ABPB1LR06606] PICCOLO MULTIGRAINS FROMENT LEVURE 75 g                                |
| <b><u>Ingrédients</u></b>                | Farine de FROMENT (GLUTEN)*, eau, mélange de graines* ( lin*, SESAME*, tournesol*), sel marin, levure<br>* issue de l'agriculture biologique        |
| <b><u>Aspect Visuel</u></b>              | Piccolo multigrains cuit sur pierre parsemé de graines de lin, sésame, pavot, tournesol et potiron avec une grigne centrale.<br>Couleur blond doré. |
| <b><u>Caractéristiques</u></b>           | Mie dorée, alvéolée avec le goût prédominant des céréales.  |
| <b><u>Diététique</u></b>                 | Piccolo moins riche en fibres, mais plus riche en glucides non saturés et sels minéraux.  |
| <b><u>Accompagnements</u></b>            | Pain qui peut agrémenter tous vos repas.<br>Surtout pour petits déjeuners et pour les enfants.<br>Idéal pour les sandwiches.                        |
| <b><u>Instructions consommateurs</u></b> | A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, dans son emballage d'origine.   |

| <b><u>Valeurs Nutritionnelles 100 g</u></b> |                   |       | <b>% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.</b> |       |       |
|---|-------------------|-------|---|-------|-------|
| Energie :                                   | 842 kJ / 201 Kcal | 10 %  | dont Sucre :  | 0.2 g | 0.2 % |
| Matières grasses :                          | 1.6 g             | 2.3 % | Fibres :  | 1.5 g | 6 %   |
| dont Saturé :                               | 0.2 g             | 1 %   | Protéines :   | 7.4 g | 15 %  |
| Glucide :                                   | 40 g              | 15 %  | Sel:  | 0 g   | 0 %   |



BE-BIO-03

terre  
Pain &

LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 46  
PICCOLO MULTIGRAINS FROMENT LEVURE

**DLUO** J+ 1 **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 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 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

