



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 46 PICCOLO MULTIGRAINS FROMENT LEVURE



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

<u>Valeurs Nutritionnelles 100 g</u>			% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.		
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 acides gras Saturés :	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

