



BE-BIO-03

terre & Pain  
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

## Fiche technique n° : 15 POTIRON A L'EPEAUTRE Levain



### Applicable pour

[ ABBO1LN08524 ] POTIRON A L'ÉPEAUTRE LEVAIN 800g,  
[ ABBO1LN08520 ] POTIRON A L'ÉPEAUTRE LEVAIN 450g,

### Ingrédients

Farine d'EPEAUTRE (GLUTEN)\*, eau, levain d'EPEAUTRE (GLUTEN)\*, mélange de graines\* (potiron\*, lin brun\*), sel marin  
*\* issue de l'agriculture biologique*

### Aspect Visuel

Petit pain rond. Large grigne centrale. Pain cuit sur pierre et couvert de graines de potiron. Couleur brun doré. Poids: 450g et 800g.

### Caractéristiques

Mie légère et claire avec des graines de potiron et de lin. Croûte couverte de graines de potiron, très croustillante. Goût prononcé des graines.

### Diététique

Pain riche en fibres et prébiotiques. Très haute digestibilité.

### Accompagnements

Tous les fromages frais ou à pâte molle, idéal pour accompagner vos entrées, salades, pâtés végétaux et spécialités végétariennes et de viandes blanches.

### 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 :	976 kJ / 233 Kcal	12 %	dont Sucre :	0.3 g	0.3 %
Matières grasses :	6.2 g	8.9 %	Fibres :	3.2 g	13 %
dont acides gras Saturés:	0.8 g	4 %	Protéines :	7.6 g	15 %
Glucide :	35 g	13 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

**terre**  
**Pain** &  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN**Fiche technique n° : 15**  
**POTIRON A L'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"/>
Œufs	<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 coque	<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"/>

**Critères microbiologiques**

GAM (aérobie mésophile)	<10.000 ufc/g
Levure et moisissures	<1.000 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