



BE-BIO-03

terre  
Pain &  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

## Fiche technique n° : 11 ROUE SEIGLE & EPEAUTRE LEVAIN



**Applicable pour** [ ABBO1LN06924 ] ROUE SEIGLE & EPEAUTRE 800g LN,  
[ ABBO1LN06921 ] ROUE SEIGLE & EPEAUTRE 500g LN,

**Ingrédients** Farines\* (EPEAUTRE\*, SEIGLE vert\*)(GLUTEN), eau, levain d'EPEAUTRE \* (GLUTEN), sel marin

\* issue de l'agriculture biologique

**Aspect Visuel** Pain rond cuit sur pierre, parsemé de farine, quatre coupures en forme de losange sur la croûte. Couleur brun foncé. Poids: 500g et 800g.

**Caractéristiques** Mie souple foncée légèrement alvéolée. Goût particulier prononcé du seigle avec léger goût acidulé du levain (digestibilité et assimilation optimales).

**Diététique** Pain riche en fibres, en protéines de haute qualité. Hautes digestibilité et assimilation.

**Accompagnements** Parfait accompagnateur de vos huîtres, poissons fumés et tous fruits de mer. Également avec fromages et préparations végétariennes. Idéal pour les diètes riches

**Instructions consommateurs** 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 :	0 kJ / 0 Kcal	0 %	dont Sucre :	0 g	0 %
Matières grasses :	0 g	0 %	Fibres :	0 g	0 %
dont acides gras Saturés :	0 g	0 %	Protéines :	0 g	0 %
Glucide :	0 g	0 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

terre  
Pain &  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 11  
**ROUE SEIGLE & 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"/>
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"/>

**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