



terre
Pain &
LA VIE, 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'abris de la chaleur, dans son emballage d'origine.

<u>Valeurs Nutrionnelles 100 g</u>			% des Repères Nutrionnels (GDA) 2000 Kcal.		
Energie :	0 kJ / 0 Kcal	0 %	dont Sucre :	0 g	0 %
Matières grasses :	0 g	0 %	Fibres :	0 g	0 %
dont Saturé :	0 g	0 %	Protéines :	0 g	0 %
Glucide :	0 g	0 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

terre & Pain
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 11
ROUE SEIGLE & EPEAUTRE LEVAIN

<u>DLUO</u>	J+ 4	<u>OGM</u>	Non	<u>Irradié</u>	Non
<u>Traitement</u>	Cuisson				
<u>Conservation</u>	a T° ambiante				

Allergènes (suivant directive 2007/68 CE)

Présent :	Produit	Ligne Production	Entreprise

Critères microbiologiques

-

GAM (aérobiose mésophile)	<10 000 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 à 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"/>

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