



Fiche technique n° : 34 Sandwich Froment



Applicable pour [ABBR1LR07404] SANDWICH FROMENT 55g

Ingrédients Farine de FROMENT*(GLUTEN), LAIT*, BEURRE* (LAIT), OEUFS*, sucre de canne*, levure*, sel marin
* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Sandwich ovale de 55g, cuits sur pierre. Couleur brun doré brillant.

Caractéristiques Mie légère de couleur blanche. Goût prononcé du mélange délicieux des ingrédients.

Diététique Pain très riche en glucides non saturés et sels minéraux. Ce pain contient du sucre et est donc assez calorique.

Accompagnements Sandwich par excellence pour tous. Au petit déjeuner ou comme lunch.

Instructions consommateurs 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 :	14 kJ / 3.4 Kcal	0.2 %	dont Sucre :	0.02 g	0.02 %
Matières grasses :	0.2 g	0.3 %	Fibres :	0 g	0 %
dont Saturé :	0.1 g	0.5 %	Protéines :	0.3 g	0.6 %
Glucide :	0.02 g	0.01 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03



Fiche technique n° : 34 Sandwich Froment

DLUO

J+1

Traitement

Cuisson

OGM

Non

Irradié

Non

Conservation

a T° ambiante

Allergènes (suivant directive 2007/68 CE)

Présent :	Produit	Ligne Productio n	Entreprise
-----------	---------	-------------------------	------------

Gluten	☒	☒	☒
Crustacé	☐	☐	☐
Oeufs	☒	☒	☒
Poisson	☐	☐	☐
Arachides	☐	☐	☐
Soja	☐	☒	☒
Lait	☒	☒	☒
Fruits à coques	☐	☒	☒
Céleri	☐	☐	☐
Moutarde	☐	☐	☐
Sésame	☐	☒	☒
Sulfites(E220-E227) (>10ppm)	☐	☐	☐
Lupin	☐	☐	☐
Mollusques	☐	☐	☐

Critères microbiologiques

GAM (aérobie mésophile)	<10 000 ufc/g
Levure et moisissures	<1000 ufc/g

Emballage

Nos produits conditionnés le sont 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, notamment la biogarantie.

Contact Qualité / Urgence

Quality +32(0)2.249.90.96

Sales +32(0)2.249.90.90