



BE-BIO-03

**terre
& PAIN** S.A.

Fiche technique n° : 97
KHORASAN Levain Khorasan CUIT SUR PIERRE 800G



Applicable pour [10051] KHORASAN LEVAIN 700g, [20051] KHORASAN LEVAIN 700g,
[30051] KHORASAN LEVAIN 700g,

Ingrédients Farine de KHORASAN (GLUTEN)*, eau, levain de KHORASAN (GLUTEN)*, sel marin
* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Pain ancestral au blé ancien Khorasan. Couleur dorée, légèrement jaune/orange. Croûte légère. Pain cuit sur pierre. Poids: 800G.

Caractéristiques Pain à la mie souple et légère. Goût suave, rond en bouche. Belle couleur oranger. Faible en gluten.

Diététique Pain très riche en valeurs nutritionnelles grâce à son grain antique complet, riche en AO (lutéine), en Phosphore, Fe, Mg et Ca + prébiotiques. Faible en gluten

Accompagnements Se mange seul ou avec un peu de beurre. Accompagne à merveille tous vos repas. Délicieux avec des pâtés végétaux.

Instructions consommateurs A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, dans son emballage d'origine + sac en lin ou en coton.

Valeurs Nutritionnelles 100 g

% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.

Energie :	749 kJ / 179 Kcal	9 %	dont Sucre :	1.1 g	1.2 %
Matières grasses :	1.9 g	2.7 %	Fibres :	2 g	8 %
dont Saturé :	0.4 g	2 %	Protéines :	7.6 g	15 %
Glucide :	31 g	11 %	Sel:	0 g	0 %

TERRE & PAIN SA « BONPAIN » - Rue du bassin Collecteur 7 – 1130 Haren (Bruxelles)

BE 1007 245 822 – Tel : +32 2 249 90 90 – sales@bonpain.bio



BE-BIO-03

**terre
& PAIN** S.A.

Fiche technique n° : 97
KHORASAN Levain Khorasan CUIT SUR PIERRE 800G

DLUO

J+ 4

OGM

Non

Irradié

Non

Traitement

Cuisson

Conservation

a T° ambiante

Allergènes (suivant directive 2007/68 CE)

Présent :	Produit	Ligne Productio n	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, notamment la biogarantie.

Contact Qualité / Urgence

Quality +32(0)2.249.90.96

Sales +32(0)2.249.90.90

TERRE & PAIN SA « BONPAIN » - Rue du bassin Collecteur 7 – 1130 Haren (Bruxelles)

BE 1007 245 822 – Tel : +32 2 249 90 90 – sales@bonpain.bio