



BE-BIO-03

**terre
& PAIN**
s.a.

Fiche technique n° : 98
PETIT EPEAUTRE (Engrain) Levain PE 650G



Applicable pour [10052] PETIT ÉPEAUTRE (ENGRAIN) 600g, [20052] PETIT ÉPEAUTRE (ENGRAIN) 600 g, [30052] PETIT ÉPEAUTRE (ENGRAIN) 600 g,

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

Aspect Visuel Pain ancestral au blé ancien Petit Epeautre (Engrain). Couleur légèrement dorée. Croûte traditionnelle des pains au levain. Rectangulaire en barquette en bois.

Caractéristiques Mie foncée, souple et onctueuse, assez serrée. Goût subtil noisette. Faible en gluten. Levain de Petit Epeautre (digestibilité et assimilation optimales).

Diététique Très faible en gluten. Source de bonnes protéines (8 AA essentiels) et bonnes fibres. Prébiotique.

Accompagnements Accompagne tous les mets sucrés et salés. Pour personnes devant/désirant limiter leur consommation de gluten. Convient aux pers. intolérantes.

Instructions consommateurs A conserver à température ambiante, à l'abris de la chaleur, dans son emballage d'origine.

Valeurs Nutrimétriques 100 g % des Repères Nutrimétriques (GDA) 2000 Kcal.

Energie :	854 kJ / 204 Kcal	10 %	dont Sucre :	1.5 g	1.7 %
Matières grasses :	2.7 g	3.9 %	Fibres :	5.4 g	22 %
dont Saturé :	0.5 g	2.5 %	Protéines :	6.7 g	13 %
Glucide :	38 g	14 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

terre & PAIN
S.A.**Fiche technique n° : 98**
PETIT EPEAUTRE (Engrain) Levain PE 650G

<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
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"/>

Critères microbiologiques

-

GAM (aérobio 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