



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'abri de la chaleur, dans son emballage d'origine.

**Valeurs Nutritionnelles 100 g** % des Repères Nutritionnels (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 %

**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° : 98 PETIT EPEAUTRE (Engrain) Levain PE 650G

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 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 (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

**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