



BE-BIO-03

terre & PAIN

S.A.

Fiche technique n° : 56 FIGUES & NOIX Levain EPEAUTRE BA en BARQUETTE



Applicable pour [10875] FICELLE ÉPEAUTRE FIGUE & NOIX, [10204] FIGURES NOIX ÉPEAUTRE LN 500g, [20204] FIGURES NOIX ÉPEAUTRE LN 500g, [20875] FICELLE ÉPEAUTRE FIGUE & NOIX, [30204] FIGURES NOIX ÉPEAUTRE LN 500g, [30875] FICELLE ÉPEAUTRE FIGUE & NOIX,

Ingrédients Farine d'EPEAUTRE (GLUTEN)*, eau, cerneaux de NOIX belges (FRUITS A COQUE)*, levain d'EPEAUTRE (GLUTEN)*, figues*, pruneaux*, raisins*, abricots*, sel marin
* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Pain rectangulaire cuit en barquette. Parsemé de farine, noix apparentes. Grigne centrale. Couleur brun foncé doré. 500g

Caractéristiques Mie foncée, alvéolée. Goût doux des figues et noix torréfiées. Teneur élevée en figues et noix, subtilité des prunes et raisins sultanas. Levain au blé ancien.

Diététique Pain aux blés anciens riche en protéines et en fibres. Bas en gluten.

Accompagnements Idéal pour accompagner tous vos fromages ou à déguster avec une fine couche de beurre au lait cru.

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 :	481 kJ / 115 Kcal	5.8 %	dont Sucre :	8.7 g	9.7 %
Matières grasses :	5.9 g	8.4 %	Fibres :	2.4 g	9.6 %
dont Saturé :	0.5 g	2.5 %	Protéines :	1.7 g	3.4 %
Glucide :	13 g	4.8 %	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° : 56 FIGUES & NOIX Levain EPEAUTRE BA en BARQUETTE

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
-----------	---------	-------------------------	------------

Critères microbiologiques

-

GAM (aérobie mésophile)	<10 000 ufc/g
-------------------------	---------------

Levure et moisissures	<1000 ufc/g
-----------------------	-------------

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

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