



BE-BIO-03

terre & PAIN S.A.

Fiche technique n° : 9 FLEUR D'EPEAUTRE Levain



Applicable pour [10060] FLEUR d'ÉPEAUTRE LEVAIN 800g, [10750] BAGUETTE ÉPEAUTRE 350g, [10070] FLEUR d'ÉPEAUTRE LEVAIN 500g, [20060] FLEUR d'ÉPEAUTRE LEVAIN 800 g, [20070] FLEUR d'ÉPEAUTRE LEVAIN 500 g, [20750] BAGUETTE ÉPEAUTRE 350g, [30060] FLEUR d'ÉPEAUTRE LEVAIN 800 g, [30070] FLEUR d'ÉPEAUTRE LEVAIN 500 g,

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

Aspect Visuel Pain ovale, type bouleau ou sous forme de baguette. Cuit sur pierre. Couleur brun clair doré. Parsemé de farine. Grande grigne centrale. Poids pains: 500g et 800gr

Caractéristiques Mie alvéolée et légère typique de levain. Goût spécifique de l'épeautre (noisettes) et légèrement acidulé du levain (digestibilité et assimilation optimales).

Diététique Pain très digeste, plus faible en gluten que le blé. Pain diététique riche en prébiotiques.

Accompagnements Base et accompagnement de tous vos repas sains. Parfait pour les bruschetta et crostini. Idéal pour diètes pauvres en fibres.

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 :	808 kJ / 193 Kcal	9.7 %	dont Sucre :	0.1 g	0.1 %
Matières grasses :	1 g	1.4 %	Fibres :	1.1 g	4.4 %
dont Saturé :	0.02 g	0.1 %	Protéines :	6 g	12 %
Glucide :	40 g	15 %	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.bi



BE-BIO-03

**terre
& PAIN** S.A.**Fiche technique n° : 9
FLEUR D'EPEAUTRE Levain****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.

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.bi



BE-BIO-03

**terre
& PAIN** S.A.

Fiche technique n° : 9
FLEUR D'EPEAUTRE Levain