



BE-BIO-03

**terre  
& PAIN**  
s.a.

**Fiche technique n° : 65  
BAGUETTE PARISIENNE LF**



Applicable pour [ 20510] BAGUETTE PARISIENNE 300 g, [ 10530] PICCOLO PARISIENNE 150 g, [ 10510] BAGUETTE PARISIENNE 300 g, [ 10520] BAGUETTE PARISIENNE 220g, [ 20520] BAGUETTE PARISIENNE 220g, [ 20530] PICCOLO PARISIENNE 150 g, [ 30510] BAGUETTE PARISIENNE 300 g, [ 30520] BAGUETTE PARISIENNE 220g, [ 30530] PICCOLO PARISIENNE 150 g, [ 10540] PISTOLET FROMENT ROND 70 g, [ 20540] PISTOLET FROMENT ROND 70 g, [ 30540] PISTOLET FROMENT ROND 70 g,

Ingrédients Farine de FROMENT\* (GLUTEN), eau, levure, sel marin

\* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Baguette grande: 350g de 60cm. Baguette moyenne: 220g. Belle grigne centrale. Piccolo: 150g. Pistolet: 70g. Cuite sur pierre. Couleur blond dorée.

Caractéristiques Mie blanche et légère. Croûte fine et croustillante. Goût noisette typique de l'épeautre. Longue fermentation. Sans Levain.

Diététique

Accompagnements Agrémentez tous vos repas. Ideal pour sandwiches. Les enfants adorent! Délicieux au petit déjeuner.

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

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

Energie :	921 kJ / 220 Kcal	11 %	dont Sucre :	0.1 g	0.1 %
Matières grasses :	1.2 g	1.7 %	Fibres :	1.3 g	5.2 %
dont Saturé :	0.02 g	0.1 %	Protéines :	6.8 g	14 %
Glucide :	46 g	17 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

**terre & PAIN**  
S.A.**Fiche technique n° : 65  
BAGUETTE PARISIENNE LF**

DLUO J+ 2      OGM Non      Irradié NON  
Traitements Cuisson  
Conservation à T° ambiante

**Allergènes (suivant directive 2007/68 CE)**

Présent :	Produit	Ligne Production	Entreprise	<u>Critères microbiologiques</u>
				-
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	GAM (aérobio mésophile) <10 000 ufc/g
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"/>	

**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](mailto:sales@bonpain.bio)