



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

Agrément tous vos repas. Idéal pour sandwiches. Les enfants adorent! Délicieux au petit déjeuner.

### 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 :	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 %

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)



BE-BIO-03

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

J+ 2

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