



**FICHE TECHNIQUE**

**PAIN DE MIE NATURE ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 500 g BIEN**

**BENSIB500- PMSIB02**

**Dénomination Légale : Pain de mie tranché issu de l'Agriculture Biologique**

**Ingrédients**

Farine de **blé**<sup>\*/\*\*</sup> 67%, eau, huile de tournesol<sup>†</sup>, levure, sucre de canne roux<sup>†</sup>, vinaigre de cidre\*, **gluten de blé**<sup>†</sup>, sel, levure désactivée, farine d'**orge** maltée torréfiée<sup>†</sup>, agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

<sup>†</sup>Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

<sup>\*</sup>Ingrédient issu du commerce équitable français.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g (Application des tolérances ANIA)**

Valeur énergétique moyenne pour 100 g :	1229 kJ	291 kcal
Matières grasses :	6,0 g	dont acides gras saturés : 0,5 g
Glucides :	50 g	dont sucres : 6,0 g
Fibres alimentaires :	3,2 g	
Protéines :	7,7 g	
Sel :	1,3 g	

**Caractéristiques microbiologiques (à DDM)**

Flore aérobie à 30°C <10 000/g; E. Coli <10/g; Levures <500/g; Moisissures <500/g,

**DDM : J+16**

**Caractéristiques physiques**

UVC	poids (tolérance : réglementation CEE)	Dimension pain (L*P*H) en mm à titre indicatif	dimensions tranches (tolérance +/- 8%)
pain 14 tranches	500g	120x120x170	Hauteur : 120mm, Largeur: 120 mm Epaisseur: 11mm

**Conditions de conservation**

A conserver dans son emballage fermé, dans un endroit sec et à température ambiante,

**Garantie non ionisation**

Le pain est garanti non ionisé. Aucune matière première ionisée n'est utilisée sur le site de production.

**Garantie non OGM**

Le pain est garanti non OGM. Toutes les matières premières utilisées sur le site de production sont garanties non OGM. Ce produit n'est pas soumis aux règles d'étiquetage relatives aux OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003.

**Certification biologique**

Produit issu de l'agriculture biologique certifié par ECOCERT SAS FR- BIO - 01

**Allergènes (Présence intentionnelle)**

**Gluten**

**Allergènes potentiels (contamination croisée)**

**Site(s) fabricant(s) et certification(s) usine(s)**

Site de production	<b>PAIN CONCEPT</b> (EMB 85223B)	<b>NOR'PAIN</b> (EMB76018A)
Adresse	Parc Atlantique 85210 SAINTE HERMINE	BP 7 76890 VAL DE SAANE
Certifications	IFS version 6.1, BRC version 8	IFS version 7, BRC version 8