



Dénomination commerciale : MOULIN DES MOINES

Certification : Ecocert 32600 L'Isle Jourdain

### Présentation du produit :

Les bretzels d'épeautre bio sont des biscuits apéritifs légers et croustillants, pour des moments de convivialité.

Retrouvez des idées de recettes sur [www.moulindesmoines.com](http://www.moulindesmoines.com)

Ingrédients	%	Bio	Origine UE et non UE
Farine d'épeautre T110	89	OUI	UE
Sel			UE
Huile d'olive	2	OUI	non UE
Extrait de malt d'orge		OUI	UE
Levure			UE
<b>Ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique</b>	<b>&gt;95</b>		

*L'origine des ingrédients est susceptible de changer selon les récoltes et les marchés. Nous privilégions nos approvisionnements auprès des producteurs locaux.*

**Allergènes :** Sachets de 150g : contient du gluten.

### • Process de fabrication

Pétrissage de la pâte – passage en rotative – bain d'hydroxyde de sodium – salage – cuisson – ensachage

### • Références du produit

Code produit	Format	Gencod article
BRETZEL	150g	3347437060311

### • Valeur nutritionnelle pour 100 g

Valeur énergétique kj	1649
Valeur énergétique kcal	391
Protéines g	12.8
Matières grasses g	3.7
dont acides gras saturés g	0.5
Glucides g	70.1
dont sucre g	1.4
Equivalent sel g	3.2
Fibres g	6.9

### • Données microbiologiques

Microorganismes à 30°C (Dén) : < 10000 UFC/g
Moisissures (Dén après 5j) : < 1000 UFC/g
Escherichia coli : < 10 UFC/g
Salmonella : absence /25g

### • Conservation, stockage, consommation :

A conserver dans son emballage, à l'abri de la lumière, de l'air et de l'humidité.

- Sachet de 150 g : emballage cellophane sous film barrière air et humidité. DDM 1 an.

### • Données logistiques

	150g
Nombre UVC / carton	15
Nombre de carton /couche	10
Nombre de couche / palette	6
Nombre UVC / palette	900

### • Contaminants

- Métaux lourds et mycotoxines : conforme aux règlements CE N° 1881/2006 modifications.
- Pesticides : conforme aux règlements CE 834/2007 and CE 396/2005 et modifications.
- OGM : ce produit biologique est exempt d'organismes génétiquement modifiés et n'est donc pas soumis aux règlements CEE n°1829/2003 et CEE n°1830/2003 et modifications.
- Produit non irradié conformément à la réglementation sur les produits biologique.

**MOULIN MECKERT – DIEMER S.A.S**

101, route de Wingersheim 67170 KRAUTWILLER

Tél. : 03.90.29.11.80 – Fax : 03.88.51.00.18

qualite2@moulindesmoines.fr

Mise à jour : 07 03 2019