



Dénomination commerciale : MOULIN DES MOINES

Certification : Ecocert 32600 L'Isle Jourdain

Présentation du produit :

Séparer les tranches de pain avec précaution à l'aide d'un couteau. Une fois ouvert, stocker au frais ou au frigo et consommer dans les 3 jours.

Retrouvez des idées de recettes sur www.moulin-des-moines.com

Ingrédients	%	Bio	Origine UE
Epeautre	55	OUI	
Eau		NON	
Seigle complet		OUI	
Levain naturel		NON	
Sel		NON	
Levure		NON	
Ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique	>95		

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

Allergènes : Contient du gluten, peut contenir des traces de lupin, fruits à coques et œufs.

Process de fabrication

Nettoyage – Broyage - Préparation de la pâte - Cuisson du pain à basse température - Repos pour la fermentation - Découpe en tranche – Conditionnement - 2ème cuisson du pain (pasteurisation).

Valeur nutritionnelle pour 100 g

Valeur énergétique kj	889
Valeur énergétique kcal	210
Protéines g	6
Matières grasses g	2
dont acides gras saturés g	0,3
Glucides g	38
dont sucre g	2
Equivalent sel g	0,79
Fibres g	7

Données microbiologiques

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

Références du produit

Code produit	Format	Gencod article
PAINCOMPEPE	500g	3347432100081

Conservation, stockage, consommation :

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

- Sachets fraîcheur 500g. A consommer dans les 3 jours après ouverture. DLUO : 7 mois

Données logistiques

	500 g
Nombre UVC / carton	14
Nombre de carton /couche	8
Nombre de couche / palette	7
Nombre UVC / palette	784

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@moulin-des-moines.fr

Mise à jour : 26 07 2016