



Dénomination commerciale : MOULIN DES MOINES

Certification : Ecocert 32600 L'Isle Jourdain

### Présentation du produit :

Ce pain d'épices nature bio allie le goût et l'odeur typique du pain d'épices au miel.

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

Ingrédients	%	Bio	Origine UE et non UE
Farine de seigle		OUI	UE
Sirop de sucre inverti		OUI	UE
Miel		OUI	UE
Poudre à lever : bicarbonate de sodium			
Epices		OUI	non 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 :** contient du gluten, peut contenir des traces de lait, fruits à coques, sésame, soja et œufs.

### Références du produit

Code produit	Format	Gencod article
PAINEPIMIEL	300g	3347430697774

### Valeur nutritionnelle pour 100 g

Valeur énergétique kj	1399
Valeur énergétique kcal	330
Protéines g	2.8
Matières grasses g	0.8
dont acides gras saturés g	0,2
Glucides g	76
dont sucres g	51
Equivalent sel g	0.32
Fibres g	3.3

### Données microbiologiques

Microorganismes à 30°C (Dén) : < 100 000 UFC/g
Moisissures et moisissures: < 2000 UFC/g
Coliformes fécaux : < 100 UFC/g
Entérobactéries : <1000/UFCg
Staphylocoques aureus : <1000 UFC/g
Bacillus cereus : < 100 UFC/g
Salmonella : absence UFC/25g

### Conservation, stockage, consommation :

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

- Sachet de 300 g : film en polypropylène sous film barrière air et humidité - DLUO 7 mois.

### Données logistiques

	300g
Nombre UVC / carton	12
Nombre de carton /couche	10
Nombre de couche / palette	7
Nombre UVC / palette	840

### 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 biologiques.