



FT-QUA-109 (B)
Date : 30/12/2021

BAGUETTE BIO

Produit frais – cuit – fabriqué en Ile-de-France – A LA FARINE DE TRADITION

Référence interne – BBIO / BBIOE

≈ 51 cm ± 2 cm – 250 g

CARACTÉRISTIQUES ET COMPOSITION

INGRÉDIENTS

Farine de **BLÉ*** T65 (58%), eau, farine de gaude* (2%), levure, sel.
**Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique UE par FR-BIO-01*

Allergènes : céréales contenant du **GLUTEN**.
Traces éventuelles de **SOJA, FRUITS A COQUE, ŒUFS** et **SÉSAME**.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	863,1 KJ / 203,6 kcal
Matières Grasses	0,5 g
dont AG Saturés	0,1 g
Glucides	41,3 g
dont Sucre	1,1 g
Fibres	2,7 g
Protéines	7,2 g
Sel	1,27 g

Critère et fréquence de la réglementation nutrition (GEM-NRC) : **Pain - LIBRE**

CUISSON

Effet cuisson sur
SOLE

MISE EN OEUVRE

-

STOCKAGE ET CONSERVATION

⚙ **AMBIANT**
DDM : 2 jours
si conservation à
température ambiante

RÈGLEMENTATION

RECETTE BIO n° 2 - MEC

Ce produit n'est pas soumis aux règles d'étiquetage relatives aux OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003.

Produit non ionisé et non hydrogéné.

Farine de blé issue de la mouture de blé panifiable français conforme au décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993

PROVENANCE GÉOGRAPHIQUE DE LA FARINE

Chérisy – 28 (région Beauce)
Blés d'origine française et locale

CRITÈRES BACTÉRIOLOGIQUES

	(en UFC/g)	Valeur Cible	Tolérance
Flora aérobies 30°C	NF EN ISO 4833	< 10 000	< 20 000
Levures et moisissures	NF EN ISO 7954	< 500	< 1000
E. coli	NF EN ISO 16649-2	< 10	< 50
Bacillus cereus	NF EN ISO 7932	< 100	< 500

*Valeurs issues de la FCD
(Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution)*

CONDITIONNEMENT GÉNÉRAL

BBIO	15 unités	-	Bac consigné
BBIOE	15 unités	x15 sachets	Bac consigné

*Photo non contractuelle - Suggestion de présentation.