



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 81
COUQUE SUISSE FROMENT - Rond 90 g



Applicable pour

[ABV11LR03308] COUQUE SUISSE FROMENT - Rond 90 g

Ingrédients

Farine Froment * GLUTEN , Beurre*, Lait entier*, Eau, Raisins sultanas*, Sucre Canne*, Levure, Sel marin, Œufs*, Poudre vanille*.

** issue de l'agriculture biologique*

Aspect Visuel

Petits pains roulés et feuilletés en forme rond et long et dorés à l'œufs. De couleur brun doré brillant, enrobées de sirop.

Caractéristiques

Mie légère de couleur jaune doré fourré à la crème pâtissière apparent des raisins. Goût velouté du délicieux mélange des ingrédients.

Diététique

Pain très riche en glucides non saturés et sels minéraux. Ce pain contient du sucre et est donc assez calorique.

Accompagnements

Pain par excellence pour tous. Au petit déjeuner ou avec le thé, il se mange comme du gâteau.

Instructions consommateurs

A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, dans son emballage d'origine.

Valeurs Nutritionnelles 100 g

% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal

Energie : 1382 kJ / 330 Kcal 17 %

dont Sucre : 5.5 g 6.1 %

Matières grasses : 22 g 31 %

Fibres : 1 g 4 %

dont acides gras Saturés: 14 g 70 %

Protéines : 3.7 g 7.4 %

Glucide : 30 g 11 %

Sel: 0 g 0 %



BE-BIO-03

terre LA VIE, LA TERRE, LE PAIN
Pain &**Fiche technique n° : 81**
COUQUE SUISSE FROMENT - Rond 90 g

DLUO J+ 1 **OGM** Non **Irradié** Non
Traitement Cuisson
Conservation a T° ambiante

Allergènes (suivant directive 2007/68 CE)

Présent :	Produit	Ligne production	Entreprise
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Œufs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfites (E220-E227) (>10ppm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Critères microbiologiques

GAM (aérobie mésophile)	<10.000 Max <100.000 ufc/g
E. coli	<10 Max <100 ufc/g si produit avec fruits crus
S. aureus	<10 ufc/g
B. cereus	<100 ufc/g
Listeria monocytogènes	Absence/25g <100 si DLC <5 jours
Salmonella	Absence /25g
Levure et moisissures	<1.000 Max <10.000 ufc/g

Emballage

Nos produits sont conditionnés dans des emballages conformes au contact alimentaire en regard des règlements CE 1935/2004 et UE 10/2011.

Toxines

L'ensemble de nos produits satisfont aux exigences reprises dans le règlement CE 1881/2006.

Métaux lourds / Pesticides

L'ensemble de nos produits sont fabriqués au départ de matières premières pour lesquelles nos fournisseurs se sont engagés à satisfaire aux exigences légales nationales et européennes en vigueur.

Contact Qualité / Urgence

Quality +32(0)2.249.90.96

Sales +32(0)2.249.90.90