



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 78
PEPITO CHOCOLAT PERLÉ FROMENT (Brioche) 70 g



Applicable pour

[ABBR1LR06205] PEPITO CHOCOLAT PERLÉ FROMENT (Brioche) 70 g

Ingrédients

Farine de FROMENT*(GLUTEN), OEUFS*, sucre cassonade*, Huile de tournesol*, eau, levure*, pépites de chocolat*, sucre perlés*, sel marin

** issue de l'agriculture biologique*

Aspect Visuel

Petit pain rond de 70g ou sous la forme d'une tresse (300 G), cuit sur pierre. Couleur brun doré brillant avec gouttes de chocolat apparents.

Caractéristiques

Mie légère de couleur blanche. Goût prononcé du chocolat.

Diététique

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

Accompagnements

Au petit déjeuner ou avec le thé.

Instructions consommateurs

A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, dans son emballage d'origine + sac en lin ou en coton.

Valeurs Nutritionnelles 100 g

Energie : 1125kJ / 269 Kcal 13 %
Matières grasses : 6,7 g 10 %
dont Saturé : 0,9 g 5 %
Glucide : 44,8 g 17 %

% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal

dont Sucre : 6,7 g 7 %
Fibres : 1,8 g -
Protéines : 6,8 g 14 %
Sel: 0,94 g 16 %



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 78

PEPITO CHOCOLAT PERLÉ FROMENT (Brioche) 70 g**DLUO**

J+ 1

OGM

Non

Irradié**Traitement**

Cuisson

Conservation

à 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 checked="" 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, notamment la biogarantie.

Contact Qualité / Urgence

Quality +32(0)2.249.90.96

Sales +32(0)2.249.90.90