



BE-BIO-03

terre  
Pain &  
LA VIE, 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), LAIT de vache\*, pépites de chocolat\* (sucre de canne\* 44%, masse cacao\* 43%, beurre de cacao\* 13%, lécithine de SOJA), BEURRE\* (LAIT), OEUFS\*, sucre de canne\*, sucre perlé\*, levure, 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'abris de la chaleur, dans son emballage d'origine + sac en lin ou en coton.

### Valeurs Nutritionales 100 g

Energie :	1507 kJ / 360 Kcal	18 %
Matières grasses :	19 g	27 %
dont Saturé :	13 g	65 %
Glucide :	48 g	18 %

### % des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal

dont Sucre :	8.9 g	9.9 %
Fibres :	3.6 g	14 %
Protéines :	8.2 g	16 %
Sel:	0.5 g	3.3 %



BE-BIO-03

terre  
**Pain**  
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

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

DLUO J+ 1 OGM Non Irradié  
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 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 (aérobiose mésophile)	<10.000 Max <100.000 ufc/g
E. coli	<10 Max <100 ufc/g si produit avec fruits crus
S. aurens	<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