



BE-BIO-03

# terre & PAIN S.A.

## Fiche technique n° : 81 Couque Suisse



**Applicable pour** [ 21160] COUQUE SUISSE - Ronde 90 g, [ 31160] COUQUE SUISSE - Ronde 90 g, [ 11160] COUQUE SUISSE - Ronde 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.

<b><u>Valeurs Nutritionnelles 100 g</u></b>			<b>% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.</b>		
Energie :	1382 kJ / 330 Kcal	17 %	dont Sucre :	5.5 g	6.1 %
Matières grasses :	22 g	31 %	Fibres :	1 g	4 %
dont Saturé :	14 g	70 %	Protéines :	3.7 g	7.4 %
Glucide :	30 g	11 %	Sel:	0 g	0 %

**TERRE & PAIN SA « BONPAIN »** - Rue du bassin Collecteur 7 – 1130 Haren (Bruxelles)

BE 1007 254 822 – Tel : +32 2 249 90 90 – sales@bonpain.bio



BE-BIO-03

# terre & PAIN

S.A.

## Fiche technique n° : 81 Couque Suisse

DLUO

J+ 1

OGM

Non

Irradié

Non

Traitement

Cuisson

Conservation

a T° ambiante

### Allergènes (suivant directive 2007/68 CE)

Présent :	Produit	Ligne Producti on	Entrepris e
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<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 coques	<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<5jours
Salmonella	Absence /25g
Levure et moisissures	<1000 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

**TERRE & PAIN SA « BONPAIN »** - Rue du bassin Collecteur 7 – 1130 Haren (Bruxelles)

BE 1007 254 822 – Tel : +32 2 249 90 90 – sales@bonpain.bio