



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'abris de la chaleur, dans son emballage d'origine.

Valeurs Nutritionales 100 g % des Repères Nutritifs (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 Saturé : | 14 g | 70 % | Protéines : | 3.7 g | 7.4 % |
| Glucide : | 30 g | 11 % | Sel: | 0 g | 0 % |



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 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"/> |
| 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"/> |
| Soya | <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 (aérobio 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