



BE-BIO-03

BONPAIN®

Fiche technique n° : 84 Couque au Chocolat



Applicable pour [21200] COUQUE CHOCOLAT 70 g, [31200] COUQUE CHOCOLAT 70 g, [11200] COUQUE CHOCOLAT 70 g,

Ingrédients Pâte à couque* (farine de FROMENT* (GLUTEN), BEURRE*, eau, LAIT*, sucre de canne*, ŒUFS*, levure, sel marin (r éserve de
Tavira)), barre de chocolat* (sucre de canne* 51%, pâte de cacao* 42%, beurre de cacao* 7%, extrait de vanille*)
* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Petits pains roulés te feuilletés carrées. De couleur brun doré brillant, enrobées de sirop.

Caractéristiques Mie légère de couleur jaune doré avec du chocolat apparent. 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 :	532 kJ / 127 Kcal	6.4 %	dont Sucre :	9.1 g	10 %
Matières grasses :	6.1 g	8.7 %	Fibres :	0.9 g	3.6 %
dont Saturé :	3.9 g	20 %	Protéines :	3.8 g	7.6 %
Glucide :	15 g	5.6 %	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

BONPAIN®

Fiche technique n° : 84

Couque au Chocolat

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"/>
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