



BE-BIO-03

# BONPAIN®

## Fiche technique n° : 46 OMEGA Multigrains PICCOLO



**Applicable pour** [ 30920] PISTOLET MULTIGRAINES LR 75g, [ 20920] PISTOLET MULTIGRAINES LR 75g, [ 10920] PISTOLET MULTIGRAINES LR 75g, [ 10912] PICCOLO MULTIGRAINS LR 150g, [ 20912] PICCOLO MULTIGRAINS LR 150g, [ 30912] PICCOLO MULTIGRAINS LR 150g,

**Ingrédients**

Farine de FROMENT (GLUTEN)\*, eau, mélange de graines\* ( lin\*, SESAME\*, tournesol\*), sel marin, levure

\* issue de l'agriculture biologique

**Aspect Visuel**

Piccolo multigrains cuit sur pierre parsemé de graines de lin, sésame, pavot, tournesol et potiron avec une grigne centrale.  
Couleur blond doré.

**Caractéristiques**

Mie dorée, alvéolée avec le goût prédominant des céréales.

**Diététique**

Piccolo moins riche en fibres, mais plus riche en glucides non saturés et sels minéraux.

**Accompagnements**

Pain qui peut agrémenter tous vos repas.  
Surtout pour petits déjeuners et pour les enfants.  
Idéal pour les sandwiches.

**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 :          | 842 kJ / 201 Kcal | 10 %  | dont Sucre : | 0.2 g | 0.2 % |
| Matières grasses : | 1.6 g             | 2.3 % | Fibres :     | 1.5 g | 6 %   |
| dont Saturé :      | 0.2 g             | 1 %   | Protéines :  | 7.4 g | 15 %  |
| Glucide :          | 40 g              | 15 %  | Sel:         | 0 g   | 0 %   |

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

BE 1007 245 822 – Tel : +32 2 249 90 90 – sales@bonpain.bio



BE-BIO-03

# BONPAIN®

## Fiche technique n° : 46 OMEGA Multigrains PICCOLO

DLUO

J+ 1

OGM

Non

Irradié

Non

Traitement

Cuisson

Conservation

a T° ambiante

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

| Présent : | Produit | Ligne<br>Productio<br>n | 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 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 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 checked="" 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 ufc/g |
| Levure et moisissures   | <1000 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 245 822 – Tel : +32 2 249 90 90 – sales@bonpain.bio

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

BE 1007 245 822 – Tel : +32 2 249 90 90 – [sales@bonpain.bio](mailto:sales@bonpain.bio)