



UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour : 06.mai.21

Biscuit de Savoie 200 g

Code article : AR00043 -



3505340000514



L'authentique Biscuit de Savoie Un peu d'histoire...

Le comte de Savoie Amédée VI avait demandé à son pâtissier de concevoir un gâteau léger comme une plume en l'honneur de l'empereur Charles IV du Luxembourg. C'est ainsi qu'est né en 1358 sur les rives du lac du Bourget le Biscuit de Savoie. Plusieurs siècles plus tard, les pâtissiers du Croquet réalisent cette recette dans le plus pur respect de la recette originale. Idéal à l'heure du thé ou pour accompagner une coupe de champagne, son parfum délicatement citronné émerveillera vos papilles !!!

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS :

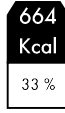
Oeufs 44%, farine 28% (farine de blé, gluten de blé, blé malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), sucre 26%, stabilisant : E420, émulsifiants : E471 et E475, arôme naturel de citron.

ALLERGÈNES : Oeufs, gluten de blé.

MENTIONS TECHNIQUES

Agrément sanitaire :	FR 74.268.010 CE
Date limite de consommation :	15 Jours
Conservation :	Température ambiante.
Durée de vie après ouverture :	48h00 sous film.
Produit conditionné sous atmosphère :	Non
Origine des ingrédients :	France - Union Européenne
Information OGM :	Absence. Ingrédients non OGM, non produits à partir d'OGM, ne contenant pas d'ingrédients produits à partir d'OGM.
Information ionisation :	Absence. Ingrédients ne subissant pas de traitement ionisant.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	1 portion (200 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 404 KJ 332 Kcal	664 Kcal	33 %	33 %
Matières grasses	6,4 g	12,8 g	18 %	
dont acides gras saturés	1,7 g	3,4 g	17 %	
Glucides	59,0 g	118,0 g	45 %	<p>* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.</p>
dont sucres	39,0 g	78,0 g	87 %	
Protéines	9,7 g	19,4 g	39 %	
Sel	0,4 g	0,8 g	13 %	

CRITÈRES BACTÉRIOLOGIQUES

Recommandations Afssa-Saisie n° 2007-SA-0174 du 13 mars 2008, GBPH SYNAFAP, Règlement CE 2073/2005 modifié.
Laboratoire conseil : ABIOLAB - 38.

Germes recherchés	Méthodes	Unités	Résultats	Critères
BACTERIES SULFITO-REDUCTRICES ANAEROBIES 37°C	NF ISO 15213	UFC/g	<10	<100
ESCHERICHIA COLI BETA GLUCURONIDASE POSITIVE 44°C	NF ISO 16649-2	UFC/g	<10	<10
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE 37°C	NF EN ISO 6888-2	UFC/g	<10	<100
SALMONELLA SPP (recherche)	BKR 23/07-10/11	/25g	Absence	Absence
LISTERIA MONOCYTOGENES (recherche)	BKR 23/02-11/02	/25g	Absence	Absence