



Mise à jour: mercredi 10 octobre 2018

Brioche suisse 100 g

Code article : AR00054 -



3505340050274



En relation avec nos partenaires, nous vous proposons une gamme de recettes puisées aux sources de la boulangerie traditionnelle française. A l'heure du café, découvrez sans plus tarder dans un format individuel notre savoureuse gamme de viennoiseries aux bonnes odeurs de beurre frais.

LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

Ingrédients :

Pâte(61.6%) : Farine de blé, eau, beurre 17,3%, sirop de sucre inverti, levure, sel, **gluten de blé**, émulsifiant E322 (lécithine de colza), agent de traitement de la farine : E300, enzymes.

Crème pâtissière (25%) : eau, sucre, amidon modifié, lactosérum en poudre, **lactose, lait écrémé en poudre**, épaississants : E263, E450iii, E339ii, arôme, colorant E160aii, chocolat (13,4 %), sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : E322 (**lécithine de soja**), arôme naturel vanille.

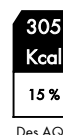
Allergènes : Gluten de blé, soja, produits laitiers.

MENTIONS TECHNIQUES

Agrément sanitaire :	FR 74.268.010 CE
Date limite de consommation :	9 Jours
Conservation :	A conserver entre 0 et 4 °C.
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 (100 g)	% des AQR* par portion
Energie	1 275 KJ 305 Kcal	305 Kcal	15 %
Matières grasses	12,9 g	12,9 g	18 %
dont acides gras saturés	7,9 g	7,9 g	40 %
Glucides	40,2 g	40,2 g	15 %
dont sucres	15,3 g	15,3 g	17 %
Protéines	6,0 g	6,0 g	12 %
Sel	0,7 g	0,7 g	12 %



Des AQR

* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.

CRITERES BACTERIOLOGIQUES

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 POSTIVE 44 °C	NF ISO 16649-2	UFC/g	<10	<10
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POISITIVE 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