



Mise à jour : 20.déc..23

Meringues x4 pralinettes 140 g

Code article : AR00243 -



3505340001306



Nées de l'union de deux ingrédients tout simples, le blanc d'œuf et le sucre, chauffés puis battus jusqu'à ce qu'ils forment une préparation onctueuse, nos meringues vont suivre une cuisson lente dans des fours à briques réfractaires restituant une chaleur douce et régulière.

Croustillantes et fondantes, natures ou parfumées, parées de chocolats, de pralinettes ou de bigarreaux, nos meringues sauront toujours vous satisfaire.

LISTE DETAILLÉE DES INGREDIENTS

INGRÉDIENTS :

Sucre 60%, blancs d'œufs 30% (stabilisant E 414, E 415), pralinette 10% (sucre, sirop de glucose, épaississant : gomme arabique, agent d'enrobage : huile de colza, cire d'abeille, colorant E129, arôme vanilline, anti-agglomérant : talc).

ALLERGÈNES : Oeufs, fruits à coque. E129, peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.

MENTIONS TECHNIQUES

Agrément sanitaire :	FR 74.268.010 CE
Date limite de consommation :	240 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 (130 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 659 KJ 391 Kcal	508 Kcal	25 %	25 %
Matières grasses	0,7 g	0,9 g	1 %	<p>508 Kcal 25 % Des AQR</p>
dont acides gras saturés	0,0 g	0,0 g	0 %	
Glucides	92,0 g	119,6 g	46 %	
dont sucres	91,0 g	118,3 g	131 %	
Protéines	4,5 g	5,9 g	12 %	
Sel	0,2 g	0,2 g	4 %	

* 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 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