



Mise à jour: mercredi 18 octobre 2017

Meringues x4 bigarreaux 130 g

Code article : AR00238 -



Née de l'union de deux ingrédients tout simples, le blanc d'œufs 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 brique réfractaire restituant une chaleur douce et régulière.

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

LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

Ingrédients :

Sucre 60%, blancs d'œufs 30%, bigarreaux 10% (sirop de glucose fructose, saccharose, correcteur d'acidité E330, conservateur E202, E220 (sulfites), colorant E127).

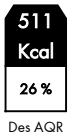
Allergènes : œufs, sulfites.

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	1 668 KJ 393 Kcal	511 Kcal	26 %
Matières grasses	0,0 g	0,0 g	0 %
dont acides gras saturés	0,0 g	0,0 g	0 %
Glucides	93,0 g	120,9 g	47 %
dont sucres	92,0 g	119,6 g	133 %
Protéines	4,0 g	5,2 g	10 %
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 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