



Mise à jour : 02.mai.24

Oreillette aux abricots 90 g

Code article : AR00279 -



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 DETAILLÉE DES INGREDIENTS

INGRÉDIENTS :

Farine de **blé**, eau, abricots, **beurre** 14%, sucre, levure, **poudre de lactosérum doux**, amidon modifié, sel, poudre de **lait** écrémé, **gluten de blé**, épaississant (E401), **crème en poudre**, stabilisant (E516, E450), arômes, agente de traitement de la farine (acide ascorbique), correcteur d'acidité (acide citrique), antioxydant (acide ascorbique), extrait de carotte, enzymes.

ALLERGÈNES : Gluten de blé, 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 (90 g)	% des AQR* par portion	
Energie	935 KJ 225 Kcal	203 Kcal	10 %	10 %
Matières grasses	8,5 g	7,7 g	11 %	<p>Des AQR</p> <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 acides gras saturés	5,3 g	4,8 g	24 %	
Glucides	30,9 g	27,8 g	11 %	
dont sucres	8,7 g	7,8 g	9 %	
Protéines	4,8 g	4,3 g	9 %	
Sel	0,6 g	0,5 g	9 %	

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