



Mise à jour : mercredi 27 novembre 2015

# Pain au chocolat 60 g

Code article : AR00283 -



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 (90%) :** Farine de **blé**, **beurre** (20,5%), eau, sucre, pâte de cacao, levure, **gluten de blé**, **oeuf**, sel, poudre de **lait** entier, levain d'**épautre** complet déshydraté, beurre de cacao, extrait de malt d'**orge**, lactosérum en poudre, lécithines de **soja**, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, enzymes. / **Chocolat (10%)**.

**ALLERGÈNES :** Gluten de blé, produits laitiers, oeuf, soja.

## MENTIONS TECHNIQUES

|  |  |
|--|--|
| <b>Agrément sanitaire :</b>                  | FR 74.268.010 CE   |
| <b>Date limite de consommation :</b>         | 9 Jours  |
| <b>Conservation :</b>                        | A conserver entre 0 et 4 °C.   |
| <b>Durée de vie après ouverture :</b>        | 48h00 sous film.   |
| <b>Produit conditionné sous atmosphère :</b> | Non  |
| <b>Origine des ingrédients :</b>             | France - Union Européenne  |
| <b>Information OGM :</b>                     | Absence. Ingrédients non OGM, non produits à partir d'OGM, ne contenant pas d'ingrédients produits à partir d'OGM. |
| <b>Information ionisation :</b>              | Absence. Ingrédients ne subissant pas de traitement ionisant.  |

## VALEURS NUTRITIONNELLES

|                          | Pour 100 g           | 1 portion<br>( 60 g ) | % des AQR*<br>par portion |
|--------------------------|----------------------|-----------------------|---------------------------|
| Energie                  | 1 615 KJ<br>386 Kcal | 232 Kcal              | 12 %                      |
| Matières grasses         | 20,0 g               | 12,0 g                | 17 %                      |
| dont acides gras saturés | 13,0 g               | 7,8 g                 | 39 %                      |
| Glucides                 | 43,0 g               | 25,8 g                | 10 %                      |
| dont sucres              | 12,0 g               | 7,2 g                 | 8 %                       |
| Protéines                | 6,8 g                | 4,1 g                 | 8 %                       |
| Sel                      | 0,8 g                | 0,5 g                 | 8 %                       |

**232**  
Kcal  
**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 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  |