



Mise à jour : 12.juin.26

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** (24 %), eau, sucre, levure, **gluten de blé**, sel, enzymes, agent de traitement de la farine E300, farine de **blé** malté, **œufs** / **Chocolat (10%) :** Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille.

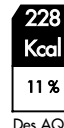
ALLERGÈNES : Gluten de blé, produits laitiers, œuf, soja.

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 60 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 583 KJ 380 Kcal	228 Kcal	11 %	11 %
Matières grasses	21,1 g	12,7 g	18 %	
dont acides gras saturés	13,6 g	8,2 g	41 %	
Glucides	39,0 g	23,4 g	9 %	
dont sucres	12,0 g	7,2 g	8 %	
Protéines	7,5 g	4,5 g	9 %	
Sel	0,9 g	0,5 g	9 %	



* 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