



UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour : mercredi 10 octobre 2018

Pain aux raisins 90 g

Code article : AR00288 -



3505340050106



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 :

Pâte (62%) : **Farine de blé**, eau, **beurre** fin 19%, sirop de sucre inverti, levure, sel, **gluten de blé**, émulsifiant : E322 (lécithine de colza), agent de traitement de la farine : E300, enzymes. Crème pâtissière (25%) : Eau, sucre, amidon modifié, **oeufs**, **lactosérum en poudre**, **lait écrémé en poudre**, épaississants : E263, E450iii, E339ii, arôme colorant E160aii. Raisins secs 13%.

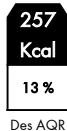
Allergènes : Gluten de blé, produits laitiers, oeufs.

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	1 185 KJ 285 Kcal	257 Kcal	13 %
Matières grasses	10,6 g	9,5 g	14 %
dont acides gras saturés	6,6 g	5,9 g	30 %
Glucides	41,0 g	36,9 g	14 %
dont sucres	17,0 g	15,3 g	17 %
Protéines	5,5 g	5,0 g	10 %
Sel	0,7 g	0,6 g	10 %



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 POSTIVE 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