



UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour: 02.déc..20

Saint Genix 600 g

Code article : AR00411 -



3505340000408



Le Saint-Genix est un gâteau traditionnel des pays de Savoie qui a été inventé en 1880 à Saint-Genix-sur Guiers (73). De forme ronde, cette fameuse brioche est garnie de pralines aux amandes torréfiées, qui en cuisant coulent et donnent un moelleux particulier. Indémorable, cette recette est toujours aussi appréciée par les gourmets et les gourmands. Plusieurs siècles plus tard, les pâtisseries du Croquet continuent de réaliser ce gâteau dans l'esprit de la recette originale.

LISTE DETAILEE DES INGREDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pâte à brioche 67% (Farine (farine de **blé**, **gluten de blé**, farine de **blé malté**, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), **œufs**, **beurre**, sucre, levure, sel), pralines amandes 25% (sucre, sirop de glucose, **amandes** torréfiées, épaississant : gomme arabique, agent d'enrobage : huile de colza, cire d'abeille, anti-agglomérant : talc, colorant : E129, arôme : vanilline.), sucre, **œufs**.

ALLERGÈNES : Gluten de blé, produits laitiers, œufs, amandes.

E129 : Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.

MENTIONS TECHNIQUES

Agrément sanitaire :	FR 74.268.010 CE
Date limite de consommation :	15 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 (600 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 498 KJ 355 Kcal	2 130 Kcal	107 %	107 %
Matières grasses	9,6 g	57,6 g	82 %	
dont acides gras saturés	5,8 g	34,8 g	174 %	
Glucides	59,0 g	354,0 g	136 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
dont sucres	32,0 g	192,0 g	213 %	
Protéines	8,0 g	48,0 g	96 %	
Sel	0,8 g	5,0 g	83 %	

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