



Mise à jour : 02.déc..20

Tarte aux noix 450 g

Code article : AR00441 -



La noix a été importée par les Romains depuis l'orient, dans tout leur empire. Elle était pour eux le « jovis glans », c'est-à-dire la noix de Jupiter, ce qui prouve tout le respect qu'on lui portait alors. La culture du noyer s'est surtout développée en France au 19ème siècle et les deux principales régions productrices sont le Périgord et le Dauphiné. La culture de la noix est présente dans les pays de Savoie, raison pour laquelle les recettes à base de ce fruit à coque sont très nombreuses. Elle est plus particulièrement présente dans les charcuteries et les desserts de la gastronomie locale.

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pâte sucrée 51% (Farine (farine de **blé, gluten de blé, blé** malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), sucre, **beurre, oeufs**, levure (pyrophosphate de sodium, bicarbonate de sodium, amidon de maïs, acide citrique), **oeufs** 14%, **beurre**, sucre, **noix** 8%, farine (farine de **blé, gluten de blé, blé** malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique).

ALLERGÈNES : Gluten de blé, produits laitiers, oeufs, noix.

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 (450 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 976 KJ 472 Kcal	2 124 Kcal	106 %	106 %
Matières grasses	26,0 g	117,0 g	167 %	2 124 Kcal 106 % Des AQR
dont acides gras saturés	15,0 g	67,5 g	338 %	
Glucides	52,0 g	234,0 g	90 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
dont sucres	29,0 g	130,5 g	145 %	
Protéines	7,8 g	35,1 g	70 %	
Sel	0,3 g	1,1 g	19 %	

CRITÈRES BACTÉRIOLOGIQUES

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