



Mise à jour : 14.cvr..26

# Tartelette citron 105 g

Code article : AR00444 -



Les pâtisseries du Croquet ont mis au point des recettes sucrées / salées parmi les incontournables de la gastronomie française. A l'heure de la pause, découvrez dans un format individuel notre gamme « Tartelette Plaisir ».

## LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

### INGRÉDIENTS :

**Pâte sablée (58%) :** Farine (farine de **blé**, **gluten de blé**, **blé** malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), sucre, **beurre**, **œufs**, levure (pyrophosphate de sodium, bicarbonate de sodium, amidon de maïs, acide citrique).

**Garniture (42%) :** Sirop de glucose, sucre, **lait** écrémé concentré sucré, eau, huiles végétales (coco et tournesol - Totalement hydrogénées), amidon modifié (E1422), citron concentré, acidifiant : acide citrique (E330), arôme naturel de citron, émulsifiant : mono et diglycérides d'acide gras (E471), colorant : carotène végétal (E160a), antioxydant : **disulfite** de sodium (E223).

**ALLERGÈNES :** Gluten de blé, produits laitiers, œuf, sulfites.

## MENTIONS TECHNIQUES

Agrément sanitaire :	FR 74.268.010 CE
Date limite de consommation :	9 Jours
Conservation :	Produit décongelé. Ne peut être recongelé. 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 105 g )	% des AQR* par portion	
Energie	1 590 KJ 378 Kcal	397 Kcal	20 %	20 %
Matières grasses	12,0 g	12,6 g	18 %	<p>Des AQR</p>
dont acides gras saturés	4,7 g	4,9 g	25 %	
Glucides	61,0 g	64,1 g	25 %	
dont sucres	40,0 g	42,0 g	47 %	
Protéines	4,4 g	4,6 g	9 %	
Sel	0,2 g	0,2 g	3 %	

\* 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