



Mise à jour : 14.cvr..26

Tartelette flan 115 g

Code article : AR00445 -



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 (40%) : 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).

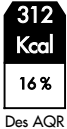
Appareil à flan (60%) : Sucre, amidon modifié E1422, E1442, dextrose, amidon, concentré de **beurre**, sirop de glucose, arôme naturel, sel, protéines de lait, colorant E160a.

ALLERGÈNES : Gluten de blé, œuf, produits laitiers.

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 (115 g) | % des AQR* par portion | |
|--------------------------|----------------------|----------------------|---------------------------|---|
| Energie | 1 142 KJ 271 Kcal | 312 Kcal | 16 % | 16 % |
| Matières grasses | 8,1 g | 9,3 g | 13 % |  |
| dont acides gras saturés | 5,4 g | 6,2 g | 31 % | |
| Glucides | 44,0 g | 50,6 g | 19 % | |
| dont sucres | 21,0 g | 24,2 g | 27 % | |
| Protéines | 5,6 g | 6,4 g | 13 % | |
| Sel | 0,2 g | 0,3 g | 4 % | |

* 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 |