



Mise à jour : mardi 19 décembre 2017

## Fondant au chocolat 450 g

Code article : AR00156 -



La renommée d'Annecy n'est pas à faire : son lac, sa vieille ville et ses canaux, la beauté de ses paysages alpins... Mais saviez-vous qu'une chocolaterie de renommée internationale a produit à Annecy jusqu'à la fin des années 50 un chocolat de grande qualité ? Emballé dans du papier gaufré décoré d'illustrations d'un autre siècle, ce chocolat a été primé dans de nombreuses foires et concours de dimension internationale. C'est pour rendre hommage à ce passé que les pâtisseries du Croquet ont mis au point cette recette à base de chocolat de qualité qui ravira les gourmands et les gourmets.

### LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

#### Ingrédients :

Sucre 29%, oeufs 28%, beurre 15%, chocolat 15% (dextrose, émulsifiant : lécithine de soja), farine (farine de blé, farine de blé malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), eau.

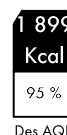
**Allergènes :** oeufs, produits laitiers, gluten de blé, soja.

### 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	1 768 KJ 422 Kcal	1 899 Kcal	95 %
Matières grasses	21,0 g	94,5 g	135 %
dont acides gras saturés	14,0 g	63,0 g	315 %
Glucides	51,0 g	229,5 g	88 %
dont sucres	42,0 g	189,0 g	210 %
Protéines	6,6 g	29,7 g	59 %
Sel	0,1 g	0,5 g	9 %



Des AQR

\* Repères Nutritionnels  
Journaliers basés sur les besoins  
d'une femme adulte (2000  
Kcal). Ces valeurs peuvent  
varier selon l'âge, le sexe.

### 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 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