



UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour : mercredi 28 novembre 2018

## Meringues x4 myrtille 130 g

Code article : ARO0506 -



3505340001702



Née de l'union de deux ingrédients tout simples, le blanc d'œufs et le sucre, chauffés puis battus jusqu'à ce qu'ils forment une préparation onctueuse, nos meringues vont suivre une cuisson lente dans des fours à brique réfractaire restituant une chaleur douce et régulière.

Croustillantes et fondantes, naturelles ou parfumées, parées de chocolats, de pralinettes, de bigarreaux, ou de fruits (Myrtilles) nos meringues sauront toujours vous satisfaire.

### LISTE DETAILLÉE DES INGREDIENTS

#### Ingrédients :

Sucre 66%, blancs d'œufs 33%, myrtilles 10%, colorant naturel rouge et bleu.

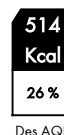
Allergènes : Oeufs.

### MENTIONS TECHNIQUES

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Agrément sanitaire :                  | FR 74.268.010 CE   |
| Date limite de consommation :         | 240 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<br>( 130 g ) | % des AQR*<br>par portion |
|--------------------------|----------------------|------------------------|---------------------------|
| Energie                  | 1 678 KJ<br>395 Kcal | 514 Kcal               | 26 %                      |
| Matières grasses         | 0,0 g                | 0,0 g                  | 0 %                       |
| dont acides gras saturés | 0,0 g                | 0,0 g                  | 0 %                       |
| Glucides                 | 94,0 g               | 122,2 g                | 47 %                      |
| dont sucres              | 94,0 g               | 122,2 g                | 136 %                     |
| Protéines                | 4,8 g                | 6,2 g                  | 12 %                      |
| Sel                      | 0,2 g                | 0,3 g                  | 4 %                       |



Des AQR

\* 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 POSTIVE 44°C | NF ISO 16649-2   | UFC/g  | <10       | <10      |
| STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POISITIVE 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  |