



Mise à jour : mardi 26 mai 2020

Beignet aux framboises 75 g

Code article : AR00028 -



A l'heure de la pause, découvrez dans un format individuel notre gamme de beignets.

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS :

Ce produit contient 27% de fourrage. **Farine de blé**, eau, huiles végétales (tournesol, colza), **œufs**, sucre, purée de framboise 8,9%, levure, jaunes d'**œufs**, épaississant : Amidon transformé de maïs, stabilisant : glycérol, sel, émulsifiants : E471- E472, colorants naturels : extrait végétal - carotène, correcteur d'acidité : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium, arômes.

ALLERGÈNES : Gluten de blé, Œufs.

MENTIONS TECHNIQUES

Agrément sanitaire :	FR 74.268.010 CE
Date limite de consommation :	9 Jours
Conservation :	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 (75 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 220 KJ 290 Kcal	218 Kcal	11 %	<p>218 Kcal 11 % Des AQR</p>
Matières grasses	10,0 g	7,5 g	11 %	
dont acides gras saturés	1,5 g	1,1 g	5 %	
Glucides	42,6 g	32,0 g	12 %	
dont sucres	11,5 g	8,6 g	10 %	
Protéines	6,0 g	4,5 g	9 %	
Sel	0,8 g	0,6 g	10 %	

* 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
BACTÉRIES SULFITO-REDUCTRICES ANAÉROBIES 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