



Mise à jour : mardi 26 mai 2020

# Beignet au chocolat 75 g

Code article : AR00030 -



3505340050137



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**, huile végétale (colza, tournesol), sucre, **oeufs**, eau, cacao maigre en poudre 1,5%, levure, jaune d'**oeufs**, lactosérum en poudre, **lactose**, émulsifiant : E471, E472, lécithine de tournesol, sel, **gluten de blé**, noisette, arômes naturels, colorant : caroténoïdes.

**ALLERGÈNES :** Gluten de blé, oeufs, laits, fruits à coque.

## 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	1 206 KJ 287 Kcal	215 Kcal	11 %	11 %
Matières grasses	9,8 g	7,4 g	11 %	215 Kcal 11 % Des AQR
dont acides gras saturés	1,4 g	1,1 g	5 %	
Glucides	42,6 g	32,0 g	12 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
dont sucres	11,2 g	8,4 g	9 %	
Protéines	6,2 g	4,7 g	9 %	
Sel	0,7 g	0,5 g	9 %	

## 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 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