



Mise à jour : mardi 26 mai 2020

# Tartelette amandine 105 g

Code article : AR00442 -



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 (50%)** : Farine (farine de blé, gluten de blé, blé malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), sucre, beurre, oeufs, levure (pyrophosphate de sodium, bicarbonate de sodium, amidon de maïs, acide citrique).

**Garniture (50 %)** : Sucre, semoule de riz, amidon de froment, farine de froment, amidon modifié E1414, lait écrémé en poudre, amandes, dextrose, huile végétale hydrogénée, gélifiant E450, E339, E516, épaississant E401, arôme (lait).

**ALLERGÈNES** : Gluten de blé, produits laitiers, oeufs, fruits à coque ( amandes).

## 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 ( 105 g )	% des AQR* par portion	
Energie	1 847 KJ 441 Kcal	463 Kcal	23 %	23 %
Matières grasses	22,0 g	23,1 g	33 %	 Des AQR
dont acides gras saturés	13,0 g	13,7 g	68 %	
Glucides	53,0 g	55,7 g	21 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
dont sucres	26,0 g	27,3 g	30 %	
Protéines	7,0 g	7,4 g	15 %	
Sel	0,0 g	0,0 g	0 %	

## 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