

Mise à jour : mardi 26 mai 2020

Tartelette citron 105 g

Code article : AR00444 -





Les pâtissiers 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 (58%): 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 mais, acide citrique).

Garniture (42%): Eau, sucre, sirop de glucose, amidon modifié, matières grasses végétales, jus de citron concentré, conservateur E202-E435, colorant E102-E110-E171,

ALLERGÈNES : Gluten de blé, produits laitiers, oeufs.

MENTIONS TECHNIQUES

FR 74.268.010 CE Agrément sanitaire :

Date limite de consommation : Jours

A conserver entre 0 et 4°C. Conservation:

48h00 sous film. Durée de vie après ouverture :

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: Ingrédients ne subissant pas de traitement ionisant.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g		1 portion (105 g)		% des AQR* par portion		
Energie	1 590 K . 378		397	Kcal	20 %	20 % 397	
Matières grasses dont acides gras saturés	12,0 4,7	g g	12,6 4,9	-	18 % 25 %	20 %	
Glucides	61,0	9	64,1	g	25 %	Des AQR	
dont sucres	40,0	9	42,0	g	47 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme	
Protéines	4,4	9	4,6	g	9 %	adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.	
Sel	0,2	9	0,2	g	3 %		

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