



Mise à jour: mardi 26 mai 2020

## Tartelette flan 115 g

Code article : AR00445 -



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 (40%) :** 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).

**Appareil à flan (60%) :** Sucre, amidon modifié E1414, lait en poudre, huile végétale, gélifiant E450, E516, E339, sirop de glucose, épaississant E401, E404, émulsifiant E472a, sel, lactose, arôme, colorant E102, E110, E124.

**ALLERGÈNES :** Gluten de blé, produits laitiers, oeufs.

### 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 ( 115 g )	% des AQR* par portion	
Energie	1 142 KJ 271 Kcal	312 Kcal	16 %	16 %
Matières grasses	8,1 g	9,3 g	13 %	
dont acides gras saturés	5,4 g	6,2 g	31 %	
Glucides	44,0 g	50,6 g	19 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
dont sucres	21,0 g	24,2 g	27 %	
Protéines	5,6 g	6,4 g	13 %	
Sel	0,2 g	0,3 g	4 %	

### CRITERES BACTERIOLOGIQUES

Recommandations Afssa-Saisie n° 2007-SA-0174 du 13 mars 2008, GBPH SYNAFAP, Règlement CE 2073/2005 modifié.  
Laboratoire conseil : ABIOLAB - 38.

Germe recherché	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