



Mise à jour : mardi 26 mai 2020

Tartelette aux pommes 135 g

Code article : AR00524 -



3505340050335



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).

Garniture (60%) : compote de pommes (pommes, sucre, acide ascorbique), pommes

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 (135 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 133 KJ 269 Kcal	363 Kcal	18 %	18 %
Matières grasses	8,5 g	11,5 g	16 %	<p>363 Kcal 18 % Des AQR</p>
dont acides gras saturés	5,5 g	7,4 g	37 %	
Glucides	43,0 g	58,1 g	22 %	
dont sucres	28,0 g	37,8 g	42 %	
Protéines	3,5 g	4,7 g	9 %	
Sel	0,2 g	0,2 g	3 %	

* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.

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