



Mise à jour : mardi 26 mai 2020

Tartelette quiche Lorraine 105 g

Code article : AR00448 -



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 brisée 36 % : Farine (farine de blé, gluten de blé, blé malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), oeufs, eau, sel.

Garniture 64 % : Lait, oeufs (acidifiant E330, conservateur E202), lardons et poitrine fumée (poitrine de porc, eau, sel, conservateurs : lactate de potassium, erythorbate et nitrite de sodium, dextrose), Emmental - France (lait de vache, sel, ferments lactiques, coagulant), sel, poivre, muscade, levure chimique.

ALLERGENES : Gluten de blé, oeufs, produits laitiers.

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	1 279 KJ 306 Kcal	321 Kcal	16 %	16 %
Matières grasses	18,0 g	18,9 g	27 %	 Des AQR
dont acides gras saturés	11,0 g	11,6 g	58 %	
Glucides	25,0 g	26,3 g	10 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
dont sucres	1,6 g	1,7 g	2 %	
Protéines	12,0 g	12,6 g	25 %	
Sel	1,0 g	1,1 g	18 %	

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