



Mise à jour: mardi 26 mai 2020

Tartelette tomate 105 g

Code article : AR00447 -



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 25 % : Farine (farine de blé, gluten de blé, blé malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), oeufs, eau, sel.

Garniture 75 % : Tomate, Emmental - France (lait de vache, sel, ferments lactiques, coagulant), féculé de pomme de terre, sel, poivre, sucre, oignons, ail, origan, herbes de Provence.

ALLERGÈNES : 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	10 725 KJ 257 Kcal	270 Kcal	13 %	13 %
Matières grasses	15,0 g	15,8 g	23 %	 Des AQR
dont acides gras saturés	9,3 g	9,8 g	49 %	
Glucides	21,0 g	22,1 g	8 %	
dont sucres	4,1 g	4,3 g	5 %	
Protéines	7,7 g	8,1 g	16 %	
Sel	1,4 g	1,5 g	25 %	

* 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 SYNAPAF, 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