

Mise à jour : 18.juin.25

Beignet au chocolat 130 g

Code article: AR00559





A l'heure de la pause, découvrez dans un format individuel notre généreux beignets "mascotte".

LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

INGRÉDIENTS:

Farine de **blé** (origine: France), fourrage cacao parfum **noisette** 20% (origine: UE) (sucre, huile de colza, **lactose**, poudre de **lactoserum**, poudre de cacao maigre 1%* (origine: non-UE), pâte de **noisette** 0,4%* (origine: UE et non-UE), pâte de cacao 0,38%* (origine: non-UE), émulsifiant: lécithine de tournesol E322, arôme naturel (**noisette**)), eau, huiles végétales non hydrogénées (tournesol, colza), **oeufs**, sucre, levure, sel, émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras E471, **gluten de blé**, poudre au **beurre** (**beurre**, maltodextrines, protéines de **lait**, émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras E471), épaississants: gomme de guar E412 - gomme xanthane E415, agent de traitement de la farine: acide ascorbique E300, levure désactivée, farine de **blé** malté.

ALLERGÈNES: Gluten de blé, fruits à coques, 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 (130 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 655 KJ 235 Kcal	306 Kcal	15 %	15 % 306
Matières grasses dont acides gras saturés	19,0 g 2,7 g	24,7 g 3,5 g	35 % 18 %	15 %
Glucides dont sucres	50,0 g 18,0 g	65,0 g 23,4 g	25 % 26 %	Des AQR * Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte
Protéines	6,0 g	7,8 g	16 %	(2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
Sel	1,0 g	1,3 g	21 %	

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