



Mise à jour : 05.juin.26

Brioche de Noël 580 g

Code article : AR00575 -



La brioche de Noël est un incontournable des fêtes de fin d'année. Moelleuse et généreuse, elle saura vous séduire par sa texture légère et son parfum délicatement sucré, relevé de notes de beurre et d'agrumes confits.

Façonnée avec soin par nos boulangers, cette brioche de Noël accompagnera aussi bien un petit-déjeuner hivernal qu'un goûter réconfortant... De quoi passer un bon moment convivial !

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pâte à brioche 70% (Farine (farine de **blé**, **gluten de blé**, farine de **blé malté**, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), **œufs**, **beurre**, sucre, levure, sel), écorces d'oranges confites 10% (écorces d'oranges confites, sirop de glucose, sucre), **noix** 10%, **amandes** 10%, écorces de citron jaune, poudre à décor (Glucose, amidon de maïs, matière grasse végétale totalement hydrogénée : Palme, antiagglomérant : sel de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras, phosphate tricalcique, arôme).

ALLERGÈNES : Gluten de blé, produits laitiers, œuf, fruits à coque.

MENTIONS TECHNIQUES

Agrément sanitaire :	FR 74.268.010 CE
Date limite de consommation :	15 Jours
Conservation :	Température ambiante.
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 (580 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 625 KJ 388 Kcal	2 250 Kcal	113 %	113 %
Matières grasses	18,0 g	104,4 g	149 %	2 250 Kcal 113 % Des AQR
dont acides gras saturés	7,5 g	43,5 g	218 %	
Glucides	44,0 g	255,2 g	98 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal) . Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
dont sucres	14,0 g	81,2 g	90 %	
Protéines	10,0 g	58,0 g	116 %	
Sel	1,0 g	5,6 g	93 %	

CRITÈRES BACTÉRIOLOGIQUES

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
BACTÉRIES SULFITO-REDUCTRICES ANAÉROBIES 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