



Mise à jour: mercredi 10 octobre 2018

# Croissant au beurre 55 g

Code article : AR00101 -



En relation avec nos partenaires, nous vous proposons une gamme de recettes puisées aux sources de la boulangerie traditionnelle française. A l'heure du café, découvrez sans plus tarder dans un format individuel notre savoureuse gamme de viennoiseries aux bonnes odeurs de beurre frais.

## LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

### Ingrédients :

Farine de blé, eau, beurre fin 17,3%, sirop de sucre inverti, levure, sel, gluten de blé, émulsifiant E322 (lécithine de colza), agent de traitement de la farine : E300, enzymes.

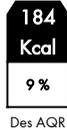
Allergènes : Gluten, produits laitiers.

## 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 ( 55 g )	% des AQR* par portion
Energie	1 405 KJ 335 Kcal	184 Kcal	9 %
Matières grasses	15,0 g	8,3 g	12 %
dont acides gras saturés	9,4 g	5,2 g	26 %
Glucides	40,7 g	22,4 g	9 %
dont sucres	6,0 g	3,3 g	4 %
Protéines	7,9 g	4,3 g	9 %
Sel	1,0 g	0,6 g	9 %



\* 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.

Germes recherchés	Méthodes	Unités	Résultats	Critères
BACTERIES SULFITO-REDUCTRICES ANAEROBIES 37 °C	NF ISO 15213	UFC/g	<10	<100
ESCHERICHIA COLI BETA GLUCURONIDASE POSTIVE 44 °C	NF ISO 16649-2	UFC/g	<10	<10
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POISITIVE 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