



Mise à jour : vendredi 13 novembre 2020

Sablé à la framboise 80 g

Code article : AR00404 -



Délicieuse pâte sucrée, au bon parfum de beurre et d'œuf, tartinée d'une préparation à la framboise.

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pâte sablée : Farine (farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté, acide ascorbique), sucre, beurre, œufs, levure chimique.

Préparation framboise 15 % : Sucre, framboise 30% (pulpe de framboise à partir de concentré, framboises), sirop de glucose, eau, gélifiants : pectine, alginate de sodium, denrée alimentaire colorantes : concentrés de carottes et potiron, acidifiant : acide citrique, arôme naturel, correcteur d'acidité : citrate trisodique, phosphate tricalcique, conservateur : sorbate de potassium.

ALLERGÈNES : Gluten de blé, produits laitiers, œufs.

MENTIONS TECHNIQUES

Agrément sanitaire :	FR 74.268.010 CE
Date limite de consommation :	30 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 (80 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 779 KJ 423 Kcal	338 Kcal	17 %	17 %
Matières grasses	14,0 g	11,2 g	16 %	 Des AQR
dont acides gras saturés	9,8 g	7,8 g	39 %	
Glucides	66,0 g	52,8 g	20 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
dont sucres	30,0 g	24,0 g	27 %	
Protéines	7,0 g	5,6 g	11 %	
Sel	0,3 g	0,2 g	4 %	

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
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