



Mise à jour : mardi 26 mai 2020

Tartelette moelleux chocolat 105 g

Code article : AR00446 -



3505340050182



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 DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS :

Sucre, farine de **froment**, huile végétale, masse de cacao, sirop de glucose, poudre de cacao écrémé, amidon, poudre à lever E450, E500, E336, lactose, protéines de **lait**, sel, dextrose, poudre de lactosérum, gélifiant E450, E339, E516, épaississant E401, E415, arôme émulsifiant E322 (**soja**).

ALLERGÈNES : Gluten, produits laitiers, soja.

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	1 715 KJ 409 Kcal	429 Kcal	21 %	21 %
Matières grasses	20,0 g	21,0 g	30 %	429 Kcal 21 % Des AQR
dont acides gras saturés	8,1 g	8,5 g	43 %	
Glucides	52,0 g	54,6 g	21 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
dont sucres	31,0 g	32,6 g	36 %	
Protéines	6,0 g	6,3 g	13 %	
Sel	1,1 g	1,2 g	19 %	

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