



UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour : 01.févr..21

## American hamburger 260 g

Code article : AR00376 -



3505340040268



Pétri et cuit dans notre fournil dans un four à brique réfractaire par nos boulangers, ce pain traditionnel agrémenté de graines de sésame, vous transportera outre atlantique. De fabrication artisanale, ce pain relevé d'une délicieuse sauce à Hamburger, et garni par nos équipes d'un steak haché VBF (Viande de bœuf française) et de tomate vous proposera une recette copieuse et savoureuse.

### LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

#### INGRÉDIENTS :

**Pain spécial 45%** : Farine (Farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté, acide ascorbique, levain de germe de blé dévitalisé déshydraté, gluten vital de blé), eau, levure, graines de sésame sel.

**Garniture 55%** : steak haché 28% (100% pur viande de boeuf - Origine France), Emmental - France 11% (lait de vache, sel, ferments lactiques, coagulant), tomate, sauce Américaine 8% (Huile de colza, eau, concentré de tomate 8%, cornichons 8% (cornichons, eau, vinaigre d'alcool, sel), sucre, vinaigre, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel), amidon modifié, sel, oignon, arômes naturels, épaississant : gomme xanthane, acidifiant : acide lactique, conservateur : sorbate de potassium, paprika, colorant : extrait de paprika, poivre.).

**ALLERGÈNES** : Gluten de blé, graines de sésame, produits laitiers, moutarde.

### 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 :	Oui
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 (260 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 008 KJ 241 Kcal	627 Kcal	31 %	31 %
Matières grasses	10,0 g	26,0 g	37 %	<p>Des AQR</p>
dont acides gras saturés	4,7 g	12,2 g	61 %	
Glucides	24,0 g	62,4 g	24 %	
dont sucres	2,1 g	5,5 g	6 %	
Protéines	12,0 g	31,2 g	62 %	
Sel	0,8 g	2,0 g	33 %	

\* 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.

Germe recherché	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