



Mise à jour : 21.juin.24

Club jambon emmental 150 g

Code article : AR00484 -



Pain de mie complet, généreusement tartiné de beurre, puis garni de jambon supérieur VPF (Viande de Porc Française) et d'emmental français.

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pain de mie complet 49% : Farine complète de **froment**, eau, matière grasse végétale (huile de colza), levure, sucre, **gluten de blé**, sel, dextrose, émulsifiant : E471, conservateur E282, agent de traitement de la farine : E300.

Garniture 51% : Beurre 25% (eau, **beurre**, amidon modifié E1422, amidon de pomme de terre, acidifiant : **acide lactique**, sel, émulsifiants : E471, conservateur : sorbate de potassium, colorant bêta-carotène, arôme naturel), jambon 15% (jambon de porc VPF, eau, sel, exhausteur de goût : glutamate, dextrose de **blé**, antioxygène : erythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), Emmental - France 11 % (**lait** de vache, sel, ferments lactiques, coagulant).

ALLERGÈNES : Gluten de blé, produits laitiers.

MENTIONS TECHNIQUES

Agrément sanitaire :	FR 74.268.010 CE
Date limite de consommation :	11 Jours
Conservation :	Produit sous atmosphère protectrice. Ne peut être congelé. 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 (150 g)	% des AQR* par portion	
Energie	273 KJ 1 144 Kcal	1 716 Kcal	86 %	86 %
Matières grasses	13,0 g	19,5 g	28 %	<p>Des AQR</p> <p>* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.</p>
dont acides gras saturés	8,1 g	12,2 g	61 %	
Glucides	28,0 g	42,0 g	16 %	
dont sucres	3,3 g	5,0 g	6 %	
Protéines	11,0 g	16,5 g	33 %	
Sel	1,3 g	2,0 g	33 %	

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