

Club jambon fromage fines herbes 150 g



Pain de mie complet, généreusement tartiné de fromage frais aux fines herbes, et garni de jambon supérieur VPF (Viande de Porc Française).

LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pain de mie complet 52% : 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 48% : Fromage aux fines herbes 32% (**Lait et crème**, protéines **de lait**, fines herbes, sel, ail, épaississant agar-agar, correcteur d'acidité : acide lactique, poivre), jambon 16% (jambon de porc VPF, eau, sel, exhausteur de goût : glutamate, dextrose de **blé**, antioxygène : erythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium),

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	938 KJ 224 Kcal	336 Kcal	17 %	17 %
Matières grasses	9,4 g	14,1 g	20 %	
dont acides gras saturés	5,6 g	8,4 g	42 %	
Glucides	25,0 g	37,5 g	14 %	
dont sucres	3,9 g	5,9 g	7 %	
Protéines	10,0 g	15,0 g	30 %	
Sel	1,5 g	2,3 g	38 %	

**336
Kcal
17 %**
Des AQR

* 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 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