



Mise à jour: vendredi 2 juin 2017

Club jambon Speck Parmesan 160 g

Code article : AR00486 -



Pain de mie complet, généreusement tartiné de beurre, puis garni puis garni de jambon Speck du Tyrol italien et de copeaux de parmesan.

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients :

Pain de mie complet 43% : 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 57% : **Beurre** 22% (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 Speck 16% (porc, sel, dextrose, saccharose, arôme naturels, arôme de fumée, nitrite de sodium, nitrate de potassium), **Parmesan** 11% (**lait**, sel, présure), salade.

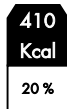
Allergènes : Gluten de blé, produits laitiers.

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 (160 g)	% des AQR* par portion
Energie	1 071 KJ 256 Kcal	409,6 Kcal	20 %
Matières grasses	13,0 g	20,8 g	30 %
dont acides gras saturés	7,8 g	12,5 g	62 %
Glucides	21,0 g	33,6 g	13 %
dont sucres	2,5 g	4,0 g	4 %
Protéines	13,0 g	20,8 g	42 %
Sel	1,6 g	2,6 g	43 %



Des AQR

* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.

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 POSTIVE 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