



UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour : 04.févr..21

Club thon crudité 195 g

Code article : AR00489 -



3505340030092



Pain de mie nature, généreusement tartiné de mayonnaise, puis garni de thon, de tomate, d'œuf et de salade.

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pain de mie nature 39% : Farine de blé, eau, huile de colza, sucre, levure, sel, **gluten de blé**, dextrose, conservateur E282, farine de fève, émulsifiant : E471, agent de traitement de la farine : E300.

Garniture 61% : **Thon** 17%, tomate 15%, mayonnaise (huile de colza, eau, moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel), vinaigre, jaune d'**œuf** issu d'élevage plein air, sel, épaississants : gomme guar - gomme xanthane), **œuf** 7% (amidon modifié E1412, sel, acidifiant : acide citrique), salade 7%.

ALLERGÈNES : Gluten de blé, poisson, moutarde, œuf.

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 (195 g)	% des AQR* par portion	
Energie	931 KJ 223 Kcal	435 Kcal	22 %	22 %
Matières grasses	12,0 g	23,4 g	33 %	 Des AQR
dont acides gras saturés	1,1 g	2,1 g	11 %	
Glucides	19,0 g	37,1 g	14 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
dont sucres	2,3 g	4,5 g	5 %	
Protéines	9,3 g	18,1 g	36 %	
Sel	0,8 g	1,6 g	27 %	

CRITÈRES BACTÉRIOLOGIQUES

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 ANAÉROBIES 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