



UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour : vendredi 2 juin 2017

Panini 25 cm - brie 275 g

Code article : AR00301 -



3505340010056



Délicieux Ciabatta aromatisé au basilic et à l'ail, tartiné d'une huile d'olive vierge extra finement relevée, garni de Brie, de tomates, et de mozzarella.

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients :

Pain spécial 50% : Farine 33% (farine de blé, farine de blé malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), semoule de blé dur, levain de blé dévitalisé, germes de blé, farine de maïs toasté, **gluten vital de blé**, farine de fève, épices et aromates : basilic et ail, enzymes : hellicellulase et amylase, eau 19%, huile d'olive, levure.

Garniture 50% : Tomate 17%, Brie 17%, Mozzarella 12% (lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant, correcteur d'acidité : acide citrique), huile d'olive, ail, basilic.

Allergènes : Gluten de blé, produits laitiers.

MENTIONS TECHNIQUES

Agrément sanitaire :	FR 74.268.010 CE
Date limite de consommation :	15 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 (275 g)	% des AQR* par portion
Energie	1 126 KJ 269 Kcal	739,8 Kcal	37 %
Matières grasses	13,0 g	35,8 g	51 %
dont acides gras saturés	5,2 g	14,3 g	72 %
Glucides	27,0 g	74,3 g	29 %
dont sucres	1,8 g	5,0 g	6 %
Protéines	11,0 g	30,3 g	61 %
Sel	1,0 g	2,8 g	46 %



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