



Mise à jour : vendredi 2 juin 2017

# Panini 25 cm - buchette de chèvre 265 g

Code article : AR00302 -



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

## LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

### Ingrédients :

**Pain spécial 54%** : 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 46%** : Tomate 18%, **Mozzarella** 13% (lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant, correcteur d'acidité : acide citrique), **chèvre** 11% (lait de chèvre pasteurisé, sel, ferments, coagulant), huile d'olive, ail, basilic.

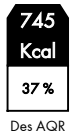
**Allergènes** : Gluten de blé, produits laitiers.

## MENTIONS TECHNIQUES

<b>Agrément sanitaire :</b>	FR 74.268.010 CE
<b>Date limite de consommation :</b>	15 Jours
<b>Conservation :</b>	Produit sous atmosphère protectrice. Ne peut être congelé. A conserver entre 0 et 4 °C.
<b>Durée de vie après ouverture :</b>	48h00 sous film.
<b>Produit conditionné sous atmosphère :</b>	Oui
<b>Origine des ingrédients :</b>	
<b>Information OGM :</b>	Absence. Ingrédients non OGM, non produits à partir d'OGM, ne contenant pas d'ingrédients produits à partir d'OGM.
<b>Information ionisation :</b>	Absence. Ingrédients ne subissant pas de traitement ionisant.

## VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	1 portion ( 265 g )	% des AQR* par portion
Energie	1 175 KJ 281 Kcal	744,7 Kcal	37 %
Matières grasses	14,0 g	37,1 g	53 %
dont acides gras saturés	5,0 g	13,3 g	66 %
Glucides	26,0 g	68,9 g	27 %
dont sucres	1,3 g	3,4 g	4 %
Protéines	10,0 g	26,5 g	53 %
Sel	1,2 g	3,2 g	53 %



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 POSTIVE 44 °C	NF ISO 16649-2	UFC/g	<10	<10
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POISITIVE 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