



Mise à jour : 11.déc.23

Panini 25 cm - jambon supérieur 275 g

Code article : AR00305 -



Délicieux Ciabatta aromatisé au basilic et à l'ail, tartiné d'une huile d'olive vierge extra finement relevée, garni de jambon supérieur VPF (Viande Porc Française), de tomates, et de mozzarella.

LISTE DETAILLÉE DES INGREDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pain spécial 53% : Farine (farine de **blé**, **gluten 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, basilic et ail), eau, huile d'olive, levure.

Garniture 47% : Jambon 16% (jambon de porc VPF, eau, sel, exhausteur de goût : glutamate, dextrose de **blé**, antioxygène : erythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), tomate 16%, Mozzarella 11% (**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	1 007 KJ 240 Kcal	660 Kcal	33 %	33 %
Matières grasses	10,0 g	27,5 g	39 %	
dont acides gras saturés	3,2 g	8,8 g	44 %	
Glucides	25,0 g	68,8 g	26 %	
dont sucres	0,8 g	2,2 g	2 %	
Protéines	11,0 g	30,3 g	61 %	
Sel	1,3 g	3,6 g	60 %	



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