

Panini 25 cm - Kébab 285 g



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

LISTE DETAILLEE 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% : Lamelles de Kébab 16% (Viandes de volaille (65.5% : dinde et poulet en quantités variables), veau (7.5%), eau, féculle de pomme de terre, protéines de soja, huile de tournesol, sel, épices et plantes aromatiques, lait écrémé en poudre, arômes naturels, saccharose, poudre de tomate), tomate 16%, Mozzarella 11% (lait de vache pasteurisé, sel, **ferments lactiques**, coagulant, correcteur d'acidité : acide citrique), huile d'olive, ail, basilic. **VIANDE CERTIFIEE HALAL**.

ALLERGENES : Gluten de blé, soja, 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 (285 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 042 KJ 244 Kcal	695 Kcal	35 %	35 %
Matières grasses	11,0 g	31,4 g	45 %	
dont acides gras saturés	3,8 g	10,8 g	54 %	
Glucides	26,0 g	74,1 g	29 %	
dont sucres	1,7 g	4,8 g	5 %	
Protéines	11,0 g	31,4 g	63 %	
Sel	1,2 g	3,4 g	57 %	

695
Kcal
35 %
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