



Mise à jour : 19.juin.24

## Panini 25 cm - Nutella 195 g

Code article : AR00378 -



3505340010155



Savoureux pain viennois brioché, garni généreusement de Nutella.

### LISTE DETAILLÉE DES INGREDIENTS

#### INGRÉDIENTS :

**Pain spécial 71%** : Farine (farine de **blé**, **gluten de blé**, farine de **blé** malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), eau 17%, **beurre**, sucre, **lait** déshydraté, levure, sel.

**Garniture 29%** : Nutella 35% (sucre, huile de palme, **noisettes**, cacao maigre, **lait** écrémé en poudre, lactosérum en poudre, émulsifiants : lécithines de **soja**, vanilline).

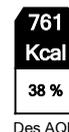
**ALLERGÈNES** : Gluten de blé, fruits à coque, produits laitiers, soja.

### 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>	Non
<b>Origine des ingrédients :</b>	France - Union Européenne
<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 ( 195 g )	% des AQR* par portion	
Energie	1 634 KJ 390 Kcal	761 Kcal	38 %	38 %
Matières grasses	16,0 g	31,2 g	45 %	
dont acides gras saturés	5,5 g	10,7 g	54 %	
Glucides	51,0 g	99,5 g	38 %	
dont sucres	24,0 g	46,8 g	52 %	
Protéines	7,8 g	15,2 g	30 %	
Sel	0,7 g	1,4 g	24 %	



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