



Mise à jour: 25.mai.21

Panini 25 cm - Nutella 195 g

Code article : AR00378



Pain viennois au lait, garni généreusement de Nutella.

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

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

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 :	Non
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 (195 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 634 KJ 390 Kcal	761 Kcal	38 %	<p>761 Kcal 38 % Des AQR</p>
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 %	

* 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.

Germs recherchés	Méthodes	Unités	Résultats	Critères
BACTÉRIES SULFITO-REDUCTRICES ANAÉROBIES 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