



UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour : 11.déc.23

## Panini 25 cm - reblochon Jb supérieur 290 g

Code article : AR00309 -



3505340010117



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 Reblochon AOP (Appellation d'Origine Protégée) et de mozzarella.

### LISTE DETAILLÉE DES INGRÉDIENTS

#### INGRÉDIENTS :

**Pain spécial 55%** : 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 45%** : Jambon 16% (jambon de porc VPF, eau, sel, exhausteur de goût : glutamate, dextrose de blé, antioxygène : erythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), Reblochon 13% (**lait** cru, sel, **ferments lactiques**, présure animale, colorant de la croûte : Rocou E160, plaque de caséine), Mozzarella 11% (**lait** de vache pasteurisé, sel, **ferments lactiques**, coagulant, correcteur d'acidité : acide citrique), huile d'olive, ail, basilic.

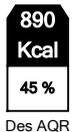
**ALLERGÈNES** : Gluten de blé, produits laitiers.

### MENTIONS TECHNIQUES

<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>	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 ( 290 g )	% des AQR* par portion	
Energie	1 284 KJ 307 Kcal	890 Kcal	45 %	45 %
Matières grasses	16,0 g	46,4 g	66 %	
dont acides gras saturés	7,1 g	20,6 g	103 %	
Glucides	29,0 g	84,1 g	32 %	
dont sucres	1,7 g	4,9 g	5 %	
Protéines	12,0 g	34,8 g	70 %	
Sel	1,4 g	4,1 g	68 %	



Des AQR  
\* 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.

Germes recherchés	Méthodes	Unités	Résultats	Critères
BACTERIES 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