

Panini 25 cm - tome blanche 275 g

Barcode
 3505340010056



Délicieux Ciabatta aromatisé au basilic et à l'ail, tartiné d'une huile d'olive vierge extra finement relevée, garni de Brie, 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 torréfié, **gluten vital de blé**, farine de fève, basilic et ail), eau, huile d'olive, levure.

Garniture 47% : Tome blanche 16% (**Lait** de vache pasteurisé - Origine France, sel, enzyme coagulante ferments), tomate 16%, Mozzarella 11% (**lait** de vache pasteurisé, sel, **ferments lactiques**, coagulant, correcteur d'acidité : acide citrique), huile d'olive, 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	1 126 KJ 269 Kcal	740 Kcal	37 %	37 %
Matières grasses	13,0 g	35,8 g	51 %	
dont acides gras saturés	5,2 g	14,3 g	72 %	
Glucides	27,0 g	74,3 g	29 %	
dont sucres	1,8 g	5,0 g	6 %	
Protéines	11,0 g	30,3 g	61 %	
Sel	1,0 g	2,8 g	46 %	

740
Kcal
37 %
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