Le Croquet GOURMET
UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour : 15.oct..26

# Pavé bagnat thon niçois 195 g

Code article : AR00360 -

3505340020017



Pavé gourmand légèrement fariné et généreusement tartiné d'une sauce aromatisée aux olives, puis garni de thon, de tomate, d'œuf et de salade.

## LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

**INGRÉDIENTS :**
**Pain spécial 57% :** Farine (Farine de **blé**, **gluten de blé**, farine de **blé** malté, acide ascorbique, levain de germe de **blé** dévitalisé déshydraté, **gluten vital de blé**), eau, levure, sel.

**Garniture 43% :** Tomate 14%, **thon** 8%, mayonnaise (huile de colza, eau, moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel), vinaigre, jaune d'**œufs** issu d'élevage plein air, sel, épaississants : gomme guar - gomme xanthane), **œuf** 6% (amidon modifié E1412, sel, acidifiant : acide citrique), salade 6%, olives 1%.

**ALLERGÈNES :** Gluten de blé, poisson, œuf, moutarde.

## MENTIONS TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| **Agrément sanitaire :** | FR 74.268.010 CE |
| **Date limite de consommation :** | 9 Jours |
| **Conservation :** | 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 | 882 KJ<br>209 Kcal | 408 Kcal | 20 % |
| Matières grasses | 5,7 g | 11,1 g | 16 % |
| dont acides gras saturés | 0,9 g | 1,8 g | 9 % |
| Glucides | 30,0 g | 58,5 g | 23 % |
| dont sucres | 2,0 g | 3,9 g | 4 % |
| Protéines | 8,2 g | 16,0 g | 32 % |
| Sel | 0,9 g | 1,8 g | 30 % |

20 %




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 |