



Mise à jour : 28.août.25

# Pavé jambon Speck emmental 160 g

Code article : AR00364 -



Pavé gourmand légèrement fariné et généreusement beurré, puis garni de jambon Speck du Tyrol italien et d'emmental français.

## LISTE DETAILLÉE DES INGREDIENTS

### INGREDIENTS :

**Pain spécial 62%** : 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 38%** : Emmental - France 16 % (**lait** de vache, sel, **ferments lactiques**, coagulant), Jambon Speck 13% (porc, sel, dextrose, saccharose, arôme naturels, arôme de fumée, nitrite de sodium, nitrate de potassium), beurre (**Beurre**, eau, amidon modifié, amidon modifié de pomme de terre, sel, émulsifiant : E471, **ferments lactiques**, jus concentré de carotte, conservateur : sorbate de potassium, arôme naturel).

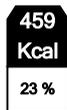
**ALLERGENES** : Gluten de blé, produits laitiers.

## MENTIONS TECHNIQUES

<b>Agrément sanitaire :</b>	FR 74.268.010 CE
<b>Date limite de consommation :</b>	9 Jours
<b>Conservation :</b>	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 ( 160 g )	% des AQR* par portion	
Energie	1 215 KJ 287 Kcal	459 Kcal	23 %	23 %
Matières grasses	8,0 g	12,8 g	18 %	
dont acides gras saturés	4,9 g	7,8 g	39 %	
Glucides	39,0 g	62,4 g	24 %	
dont sucres	3,0 g	4,8 g	5 %	
Protéines	15,0 g	24,0 g	48 %	
Sel	1,8 g	2,9 g	48 %	



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