Le Croquet GOURMET
UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

**Mise à jour :** 02.sept..25

# Pavé jambon supérieur, fromage frais 140 g

**Code article :** AR00365 -

3505340020062

Pavé gourmand légèrement fariné et généreusement tartiné de fromage frais Philadelphia, puis garni de jambon supérieur.

## LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

**INGRÉDIENTS :**
**Pain spécial 66% :** 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 34% :** Jambon supérieur 25% (jambon de porc VPF, eau, sel, exhausteur de goût : glutamate, dextrose de **blé**, antioxygène : erythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), fromage frais 9% (**Babeurre**, **crème**, protéines de **lait**, acidifiant : acide citrique, épaississant : farine de graines de caroube, conservateur : sorbate de potassium, arôme naturel).

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

## 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 ( 140 g ) | % des AQR* par portion |
|---|---|---|---|
| Energie | 951 KJ<br>225 Kcal | 315 Kcal | 16 % |
| Matières grasses | 5,0 g | 7,0 g | 10 % |
| dont acides gras saturés | 3,1 g | 4,3 g | 22 % |
| Glucides | 34,0 g | 47,6 g | 18 % |
| dont sucres | 1,4 g | 2,0 g | 2 % |
| Protéines | 11,0 g | 15,4 g | 31 % |
| Sel | 1,7 g | 2,4 g | 40 % |

16 %

315 Kcal
16 %
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 |



Document créé par ebp logiciels de gestion d'entreprise