



Mise à jour : 11.déc..23

Pavé jambon supérieur, fromage frais 140 g

Code article : AR00365 -



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

LISTE DETAILLÉE 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% (**lait** entier, **crème**, protéines de **lait**, perméat de lactosérum concentré, sel stabilisant : farine de graines de caroube, acidifiant : acide citrique).

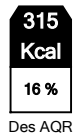
ALLERGENES : Gluten de blé, produits laitiers.

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 225 Kcal	315 Kcal	16 %	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 %	



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