

Pavé rosette cornichons 135 g

Code article : AR00369 -



Pavé gourmand légèrement fariné et généreusement beurré, puis garni de rosette et de cornichons.

LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pain spécial 67% : 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 33% : Rosette 17% (Viande de porc origine UE, sel, **lactose**, dextrose, épices, ail, antioxydant : E316, conservateurs : E252, E250, ferments), 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), cornichons (dont conservateur : **Disulfites** de potassium, eau, vinaigre d'alcool, sel, arômes).

ALLERGÈNES : Gluten de blé, produits laitiers, sulfites.

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 (135 g)	% des AQR* par portion
--	------------	------------------------	---------------------------

Energie	133 KJ 313 Kcal	423 Kcal	21 %	21 %	423 Kcal 21 % Des AQR
Matières grasses	13,0 g	17,6 g	25 %		
dont acides gras saturés	6,3 g	8,5 g	43 %		
Glucides	38,0 g	51,3 g	20 %		
dont sucres	3,2 g	4,3 g	5 %		
Protéines	12,0 g	16,2 g	32 %		
Sel	1,9 g	2,6 g	43 %		

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