



Mise à jour : 28.août.25

Pavé tome blanche 150 g

Code article : AR00361 -



3505340020031



Pavé gourmand légèrement fariné et généreusement beurré, puis garni de tome blanche.

LISTE DETAILLÉE DES INGREDIENTS

INGREDIENTS :

Pain spécial 65% : 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 35% : Tome blanche 26 % (**lait** de vache pasteurisé, sel, **ferments lactiques**, enzyme microbienne, chlorure de calcium, penicillium), 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

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 (150 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 232 KJ 293 Kcal	440 Kcal	22 %	22 %
Matières grasses	11,0 g	16,5 g	24 %	
dont acides gras saturés	8,2 g	12,3 g	62 %	
Glucides	36,0 g	54,0 g	21 %	
dont sucres	3,4 g	5,1 g	6 %	
Protéines	12,0 g	18,0 g	36 %	
Sel	1,2 g	1,8 g	30 %	



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.

Germe recherché	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