



UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour: mercredi 24 juin 2020

# Pavé bagnat nicois 195 g

Code article : AR00360 -



3505340020017



Pavé gourmand légèrement fariné et généreusement tartiné d'une sauce aromatisée aux olives, puis garni de thon, de tomate, d'œuf et de salade.

## LISTE DETAILEE DES INGREDIENTS

### INGRÉDIENTS :

**Pain spécial 57%** : 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 43%** : Tomate, **thon**, mayonnaise (huile de colza, eau, moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, conservateur : **bisulfite** de sodium), jaune d'**œuf**, vinaigre, sel, épaississants : gomme guar - gomme de xanthane), **œuf** (amidon modifié E1412, sel, acidifiant : acide citrique), salade, olives.

**ALLERGÈNES** : Gluten de blé, poisson, oeufs, moutarde, 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 ( 195 g )	% des AQR* par portion	
Energie	882 KJ 209 Kcal	408 Kcal	20 %	20 %
Matières grasses	5,7 g	11,1 g	16 %	 Des AQR
dont acides gras saturés	0,9 g	1,8 g	9 %	
Glucides	30,0 g	58,5 g	23 %	
dont sucres	2,0 g	3,9 g	4 %	
Protéines	8,2 g	16,0 g	32 %	
Sel	0,9 g	1,8 g	30 %	

\* 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