



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 DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

#### 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<br>( 195 g ) | % des AQR*<br>par portion |             |
|--------------------------|--------------------|------------------------|---------------------------|-------------|
| Energie                  | 882 KJ<br>209 Kcal | 408 Kcal               | 20 %                      | 20 %        |
| Matières grasses         | 5,7 g              | 11,1 g                 | 16 %                      | <br>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.

### CRITÈRES BACTÉRIOLOGIQUES

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  |