



UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour : vendredi 2 juin 2017

Salade paysanne 140 g

Code article : AR00416 -



3505340060068



Salade préparée par nos soins composée de salade et de tomates fraîchement préparées, d'emmental français et de jambon supérieur.

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients :

Salade 27%, **emmental** 23%, jambon blanc 23% (jambon de porc, eau, sel, exhausteur de goût : glutamate, **dextrose de blé**, antioxygène : erythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), tomate 20%, sauce salade (eau, huile végétale, vinaigre, **moutarde de Dijon** (eau, **graines de moutarde**, vinaigre, sel, conservateur : **sulfites**, acide de sodium), amidon de modifié, sel, sucre, arôme naturel).

Allergènes : Produits laitiers, gluten de blé, moutarde, sulfites.

MENTIONS TECHNIQUES

Agrément sanitaire :	FR 74.268.010 CE
Date limite de consommation :	5 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	568 KJ 136 Kcal	190,4 Kcal	10 %
Matières grasses	8,6 g	12,0 g	17 %
dont acides gras saturés	4,8 g	6,7 g	34 %
Glucides	1,3 g	1,8 g	1 %
dont sucres	0,0 g	0,0 g	0 %
Protéines	13,0 g	18,2 g	36 %
Sel	1,3 g	1,8 g	30 %

190
Kcal
10 %

Des AQR

* 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
BACTÉRIES SULFITO-REDUCTRICES ANAÉROBIES 37°C	NF ISO 15213	UFC/g	<10	<100
ESCHERICHIA COLI BETA GLUCURONIDASE POSTIVE 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