



Mise à jour : 11.déc..23

Viennois jambon emmental 170 g

Code article : AR00471 -



Pétri et cuit dans notre fournil dans un four à brique réfractaire par nos boulangers, ce véritable petit pain au lait moelleux, à la croûte fine et dorée, saura vous faire découvrir des recettes traditionnelles et originales. De fabrication artisanale, ce viennois savoureux est généreusement beurré et accompagné de jambon supérieur VPF (viande de porc français) et d'emmental français.

LISTE DETAILLÉE DES INGREDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pâte à pain 57% : Farine (farine de **blé**, **gluten de blé**, **blé** malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), eau, **beurre**, sucre, **lait** déshydraté, levure, sel.

Garniture 43% : Jambon supérieur 21% (jambon de porc VPF, eau, sel, exhausteur de goût : glutamate, dextrose de **blé**, antioxygène : erythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), Emmental - France 14 % (**lait** de vache, sel, **ferments lactiques**, coagulant), beurre (eau, **beurre**, amidon modifié E1422, amidon de pomme de terre, acidifiant : **acide lactique**, sel, émulsifiants : E471, conservateur : sorbate de potassium, colorant bêta-carotène, 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 :	Oui
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 (170 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 178 KJ 280 Kcal	476 Kcal	24 %	24 %
Matières grasses	10,0 g	17,0 g	24 %	 Des AQR
dont acides gras saturés	7,0 g	11,9 g	60 %	
Glucides	34,0 g	57,8 g	22 %	
dont sucres	4,3 g	7,3 g	8 %	
Protéines	13,0 g	22,1 g	44 %	
Sel	1,6 g	2,7 g	45 %	

* 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