



Mise à jour : jeudi 8 novembre 2018

Panini 25 cm - Kébab 285 g

Code article : AR00511 -



Délicieux Ciabatta aromatisé au basilic et à l'ail, tartiné d'une huile d'olive vierge extra finement relevée, garni d'authentiques et délicieuses lamelles de Kébab, de tomates, et de mozzarella.

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients :

Pain spécial 53% : Farine (farine de blé, farine de blé malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), semoule de blé dur, levain de blé dévitalisé, germes de blé, farine de maïs toasté, gluten vital de blé, farine de fève, épices et aromates : basilic et ail, enzymes : hellicellulase et amylase, eau, huile d'olive, levure.

Garniture 47% : Lamelles de Kébab 16% (Viande de volaille 54%(dinde, poulet), Lait écrémé, viande de veau 15%, féculé de pomme de terre, sel, oignon, épices, dextrose, stabilisant E451, ail en poudre, maltodextrine, exhausteur de goût E621, amidon modifié de pomme de terre, extrait de levure, arôme, extrait de poivre, persil), tomate 16%, Mozzarella 11%(lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant, correcteur d'acidité : acide citrique), huile d'olive, ail, basilic. **VIANDE CERTIFIÉE HALAL.**

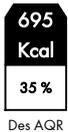
Allergènes : Gluten de blé, produits laitiers.

MENTIONS TECHNIQUES

Agrément sanitaire :	FR 74.268.010 CE
Date limite de consommation :	15 Jours
Conservation :	Produit sous atmosphère protectrice. Ne peut être congelé. 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 (285 g)	% des AQR* par portion
Energie	1 042 KJ 244 Kcal	695 Kcal	35 %
Matières grasses	11,0 g	31,4 g	45 %
dont acides gras saturés	3,8 g	10,8 g	54 %
Glucides	26,0 g	74,1 g	29 %
dont sucres	1,7 g	4,8 g	5 %
Protéines	11,0 g	31,4 g	63 %
Sel	1,2 g	3,4 g	57 %



* 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 SYNAPAP, 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 POSTIVE 44°C	NF ISO 16649-2	UFC/g	<10	<10
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POISITIVE 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