



Mise à jour: mardi 26 mai 2020

Foccacina provençale au chorizo 195 g

Code article : AR00155 -



Pétri et cuit dans notre fournil dans un four à brique réfractaire par nos boulangers, retrouvez toutes les saveurs méditerranéennes dans ce délicieux pain à l'huile d'olive relevé d'un subtil mélange de romarin, de sarriette, de thym, de basilic et de marjolaine. Tartiné d'une huile d'olive finement relevée, et garni par nos équipes de chorizo et de tomate, vous aurez plaisir à découvrir cette savoureuse recette.

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pain spécial 63% : 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, huile d'olive, romarin, sarriette, thym, basilic, marjolaine.

Garniture 37% : Tomate 20%, Chorizo 13 % (viande de porc, sel, piment rouge, stabilisants E450, E451, E452, épices, antioxygène E331, conservateur E250, E252, colorant rouge de cochenille), huile d'olive, ail.

ALLERGÈNES : Gluten de blé.

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 (195 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 041 KJ 248 Kcal	484 Kcal	24 %	24 %
Matières grasses	10,0 g	19,5 g	28 %	 Des AQR
dont acides gras saturés	2,9 g	5,7 g	28 %	
Glucides	32,0 g	62,4 g	24 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
dont sucres	3,9 g	7,6 g	8 %	
Protéines	7,8 g	15,2 g	30 %	
Sel	1,4 g	2,7 g	46 %	

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