



Mise à jour : mardi 26 mai 2020

Panini 20 cm - jambon Speck 210 g

Code article : AR00298 -



Délicieux Ciabatta aromatisé au basilic et à l'ail, tartiné d'une huile d'olive vierge extra finement relevée, puis garni de jambon speck du Tyrol italien, de tomates et de mozzarella.

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pain spécial 53% : Farine (farine de blé, gluten 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, basilic et ail), eau, huile d'olive, levure.

Garniture 47% : Tomate 19%, Mozzarella 13% (lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, préserve microbienne), jambon Speck 11% (porc, sel, dextrose, saccharose, arôme naturels, arôme de fumée, nitrite de sodium, nitrate de potassium), huile d'olive, ail, basilic.

ALLERGÈNES : 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 (210 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 097 KJ 262 Kcal	550 Kcal	28 %	28 %
Matières grasses	12,0 g	25,2 g	36 %	550 Kcal 28 % Des AQR
dont acides gras saturés	3,8 g	8,0 g	40 %	
Glucides	26,0 g	54,6 g	21 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
dont sucres	1,6 g	3,4 g	4 %	
Protéines	12,0 g	25,2 g	50 %	
Sel	1,5 g	3,2 g	53 %	

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