



Mise à jour : mardi 26 mai 2020

# Panini 20 cm - tom/mozza 185 g

Code article : AR00300 -



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

## LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

### INGRÉDIENTS :

**Pain spécial 60%** : 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 40%** : Tomate 21%, Mozzarella 15% (lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure microbienne), 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 ( 185 g )	% des AQR* par portion	
Energie	1 145 KJ 273 Kcal	505 Kcal	25 %	25 %
Matières grasses	13,0 g	24,1 g	34 %	 Des AQR
dont acides gras saturés	5,2 g	9,6 g	48 %	
Glucides	26,0 g	48,1 g	19 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
dont sucres	0,7 g	1,3 g	1 %	
Protéines	12,0 g	22,2 g	44 %	
Sel	1,2 g	2,2 g	37 %	

## 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