



Mise à jour : mardi 26 mai 2020

Pavé jambon Speck emmental 160 g

Code article : AR00364 -



Pavé gourmand légèrement fariné et généreusement beurré, puis garni de jambon Speck du Tyrol italien et d'emmental français.

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pain spécial 64% : 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.

Garniture 36% : Emmental - France 16% (**lait** de vache, sel, **ferments lactiques**, coagulant), Jambon Speck 14% (porc, sel, dextrose, saccharose, arôme naturels, arôme de fumée, nitrite de sodium, nitrate de potassium), beurre (eau, **beurre**, amidon modifié E1422, amidon de pomme de terre, acidifiant : **acide lactique**, sel, émulsifiant : E471, conservateur : sorbate de potassium, colorant bêta-carotène, arôme naturel).

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 :	Non
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 (160 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 215 KJ 287 Kcal	459 Kcal	23 %	<p>459 Kcal 23 % Des AQR</p>
Matières grasses	8,0 g	12,8 g	18 %	
dont acides gras saturés	4,9 g	7,8 g	39 %	
Glucides	39,0 g	62,4 g	24 %	
dont sucres	3,0 g	4,8 g	5 %	
Protéines	15,0 g	24,0 g	48 %	
Sel	1,8 g	2,9 g	48 %	

* 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 SYNAFAP, Règlement CE 2073/2005 modifié.
Laboratoire conseil : ABIOLAB - 38.

Germes recherchés	Méthodes	Unités	Résultats	Critères
BACTÉRIES SULFITO-REDUCTRICES ANAÉROBIES 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