



Mise à jour : mardi 26 mai 2020

Pavé terrine campagnarde 145 g

Code article : AR00371 -



Pavé gourmand légèrement fariné, garni de terrine de porc supérieur VPF (Viande de Porc Française) et de cornichons.

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pain spécial 65 % : 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 35% : Pâté de campagne 28% (gorge de porc, foie de porc, gras de porc, viande de porc, couenne de porc, eau, oignons, sel, blanc d'oeuf, féculé, cognac, protéines de lait, épices et aromates, anti oxydant : E301, stabilisant E451i, colorant caramel ordinaire), cornichons (dont conservateur : Disulfites de potassium, eau, vinaigre d'alcool, sel, arômes).

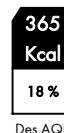
ALLERGÈNES : Gluten de blé, produits laitiers, oeuf, sulfites.

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 (145 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 059 KJ 252 Kcal	365 Kcal	18 %	18 %
Matières grasses	9,4 g	13,6 g	19 %	
dont acides gras saturés	3,5 g	5,1 g	25 %	
Glucides	33,0 g	47,9 g	18 %	
dont sucres	2,9 g	4,2 g	5 %	
Protéines	9,0 g	13,1 g	26 %	
Sel	1,6 g	2,3 g	39 %	



Des AQR

* 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
BACTERIES 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