



Mise à jour : mercredi 24 juin 2020

# Pavé Thon mayonnaise 160 g

Code article : AR00520 -



Pavé gourmand légèrement fariné et généreusement tartiné d'une sauce aromatisée aux olives, puis garni de thon et de salade.

## LISTE DETAILEE DES INGREDIENTS

### 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.

**Garniture 37%** : **Thon**, mayonnaise (huile de colza, eau, moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, conservateur : **bisulfite** de sodium), jaune d'**œuf**, vinaigre, sel, épaississants : gomme guar - gomme xanthane), salade, olives.

**ALLERGÈNES** : Gluten de blé, poisson, moutarde, sulfites, oeufs.

## 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	945 KJ 224 Kcal	358 Kcal	18 %	18 %
Matières grasses	6,4 g	10,2 g	15 %	 Des AQR
dont acides gras saturés	0,6 g	1,0 g	5 %	
Glucides	31,0 g	49,6 g	19 %	
dont sucres	2,1 g	3,4 g	4 %	
Protéines	11,0 g	17,6 g	35 %	
Sel	1,2 g	1,9 g	32 %	

\* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.

## CRITERES BACTERIOLOGIQUES

Recommandations Afssa-Saisie n° 2007-SA-0174 du 13 mars 2008, GBPH SYNAFAP, Règlement CE 2073/2005 modifié.  
Laboratoire conseil : ABIOLAB - 38.

Germe recherché	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