



Mise à jour : mardi 26 mai 2020

## Pavé tome blanche 150 g

Code article : AR00361 -



Pavé gourmand légèrement fariné et généreusement beurré, puis garni de tome blanche.

### LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

#### INGRÉDIENTS :

**Pain spécial 67%** : 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 33%** : Tome blanche 26 % (**lait** de vache pasteurisé, sel, **ferments lactiques**, enzyme microbienne, chlorure de calcium, penicillium), beurre (eau, **beurre**, amidon modifié E1422, amidon de pomme de terre, acidifiant : **acide lactique**, sel, émulsifiants : 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 ( 150 g )	% des AQR* par portion	
Energie	1 232 KJ 293 Kcal	440 Kcal	22 %	22 %
Matières grasses	11,0 g	16,5 g	24 %	 Des AQR
dont acides gras saturés	8,2 g	12,3 g	62 %	
Glucides	36,0 g	54,0 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	3,4 g	5,1 g	6 %	
Protéines	12,0 g	18,0 g	36 %	
Sel	1,2 g	1,8 g	30 %	

### CRITÈRES BACTÉRIOLOGIQUES

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 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