Le Croquet GOURMET
UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour : mardi 26 mai 2020

Pavé sandwich du mois

Code article : AR00370 -

3505340020185

Recette élaborée selon les opportunités du marché.

LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

INGRÉDIENTS :
Pain spécial 60% : 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.

ALLERGÈNES :

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 (180 g)	% des AQR* par portion
Energie	0 KJ 0 Kcal	0 Kcal	0 %
Matières grasses	0,0 g	0,0 g	0 %
dont acides gras saturés	0,0 g	0,0 g	0 %
Glucides	0,0 g	0,0 g	0 %
dont sucres	0,0 g	0,0 g	0 %
Protéines	0,0 g	0,0 g	0 %
Sel	0,0 g	0,0 g	0 %

0 %

0 Kcal
0 %
Des AQR

* 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.

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