



UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour : 21.juin.24

## Club rosette 145 g

Code article : AR00483 -



3505340030146



Pain de mie complet, généreusement tartiné de beurre, puis garni de rosette.

### LISTE DETAILLÉE DES INGREDIENTS

#### INGRÉDIENTS :

**Pain de mie complet 50%** : Farine complète de **froment**, eau, matière grasse végétale (huile de colza), levure, sucre, **gluten de blé**, sel, dextrose, émulsifiant : E471, conservateur E282, agent de traitement de la farine : E300.

**Garniture 50%** : Rosette 25% (Viande de porc origine UE, sel, **lactose**, dextrose, épices, ail, antioxydant : E316, conservateurs : E252, E250, ferments), **beurre** 25% (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

<b>Agrément sanitaire :</b>	FR 74.268.010 CE
<b>Date limite de consommation :</b>	11 Jours
<b>Conservation :</b>	Produit sous atmosphère protectrice. Ne peut être congelé. A conserver entre 0 et 4°C.
<b>Durée de vie après ouverture :</b>	48h00 sous film.
<b>Produit conditionné sous atmosphère :</b>	Oui
<b>Origine des ingrédients :</b>	France - Union Européenne
<b>Information OGM :</b>	Absence. Ingrédients non OGM, non produits à partir d'OGM, ne contenant pas d'ingrédients produits à partir d'OGM.
<b>Information ionisation :</b>	Absence. Ingrédients ne subissant pas de traitement ionisant.

### VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	1 portion ( 145 g )	% des AQR* par portion	
Energie	1 320 KJ 316 Kcal	458 Kcal	23 %	23 %
Matières grasses	19,0 g	27,6 g	39 %	
dont acides gras saturés	9,9 g	14,4 g	72 %	
Glucides	25,0 g	36,3 g	14 %	
dont sucres	3,4 g	4,9 g	5 %	
Protéines	11,0 g	16,0 g	32 %	
Sel	2,1 g	3,0 g	51 %	

458  
Kcal  
23 %

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