



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Référence : INS-Q-A-002
Date de création : 26/12/2025
Version : 0
Page : 1/2

Ciabatta chevre tomate confite

● **Code du produit** : T0044

● **Type du produit** : Frais

● **Poids net** : 260 g

● **Présence OGM** : Non
Règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003)

● **Ionisation** : Non
Directive 1169/2011 CE.

Ingredients

Ciabatta 53,8 % (Farine de **BLÉ**, eau, levure, sel, **GLUTEN** de **BLÉ**, levure désactivée, farine de **BLÉ** malté), fromage de chèvre 23,1 % (**LAIT** de chèvre pasteurisé (origine UE), sel, ferments lactiques et d'affinage **LAIT** de chèvre pasteurisé (origine UE), sel, ferments lactiques et d'affinage), tomates confites 15,4 % (tomates séchées réhydratées 52 %, huile de tournesol 41 %, câpres, sucre, sel, vinaigre de vin (**SULFITES**), correcteur d'acidité : acide lactique, acide citrique, herbes, antioxydant : acide ascorbique), pesto 7,7 % (huile de tournesol 40%, Basilico Genovese (Basilic de Gênes) AOP 30%, **NOIX DE CAJOU** 11%, fromage râpé déshydraté 7,3% (**LAIT**, sel, présure), huile d'olive vierge extra 6%, sel, **PIGNON DE PIN** 1%, ail déshydraté, correcteur d'acidité : acide lactique, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : acide sorbique, sucre. Traces éventuelles d'arachides et autres **FRUITS A COQUE**)

Allergènes

GLUTEN, LAIT, SULFITE, FRUITS A COQUE (peut contenir des traces des autres allergènes majeurs)

Valeurs nutritionnelles

Pour 100 g de produit

Valeurs nutritionnelles	pour 100 g
Energie	1077 kJ/258 Kcal
Matière grasses dont AG saturés	12 g 4.6 g
Glucides dont sucres	24 g 2.9 g
Protéines	11 g
Sel	1.4 g

Conditions d'utilisation et de stockage

- À consommer dans les 2 jours à partir de la date de fabrication.
- À conserver et transporter à +4 °C dans un endroit sec.
- Produit commercialisé ultra farais, prêt à être consommé.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Référence : INS-Q-A-002
Date de création : 26/12/2025
Version : 0
Page : ½

Caractéristiques microbiologiques

Caractéristiques microbiologiques

Micro-organismes aérobies 30°C
Escherichia coli beta glucuronidase positive
Staphylocoques à coagulase positive
Bacillus cereus présomptif 30°C
Salmonella Spp
Listeria monocytogenes

Valeurs cibles

10 000 UFC/g
10 UFC/g
100 UFC /g
500 UFC /g
Non détecté/25g
Non détecté/25g

Méthodes d'analyse

XP V08-034 (2010)
NF ISO 166492
NF EN ISO 68881
NF EN ISO 7932
BRD 07/11-12/05
AES 10/03-09/00

Emballage

Emballage apte au contact alimentaire selon de règlement (EC) 1935/2004 et le règlement (EC) 2023/2006

Conditionnement

Conditionnement	Pièce	Carton	Palette
Quantité par conditionnement de base	1	/	/
Poids brut (Kg)	0.260	/	/
Poids net (Kg)	0.260	/	/
L X I X H (cm)	1	/	/
Caisses/ palette	/	/	/

Conditionnement secondaire en fonction de la demande client

Fabrication

Produit fabriqué par la société Les Sens des Pains, située au 10 rue Ambroise Croizat, 95100 Argenteuil.

Contact

Adresse: 12 Rue Moslard 92 700 Colombes
Contact: Téléphone : +33 1 41 19 20 15 / Email : contactlarbreapains@gmail.com