Les Sens des Pains	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	**Référence :** INS-Q-A-002 **Date de création :** 26/12/2025 **Version :** 0 **Page :** ½

Sandwich viennois jambon beurre emmental

- **Code du produit** : TR0489
- **Type du produit** : Frais
- **Poids net** : 200 g
- **Présence OGM** : Non
  Règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003)
- **Ionisation** : Non
  Directive 1169/2011 CE.

Ingredients

Pain viennois 65 % (Farine de **BLÉ** « Label Rouge » (farine de **BLÉ**, **GLUTEN de BLÉ**, farine de **BLÉ** malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), eau, sucre, **ŒUFS**, huile de colza, poudre de **LAIT** entier, levure, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, colorant : bêta-carotène d'origine naturelle), fromage emmental 20,0 % (**LAIT** pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant microbien), beurre 10,0 % (eau, beurre (**LAIT**), amidon modifié (E1422), amidon de pomme de terre, ferments lactiques (LAIT), sel, émulsifiant : E471, épaississant : E466, conservateur : E202, colorant : bêta-carotène (E160a), arôme naturel), jambon 5,0 % (viande de porc (origine UE), sel, sucre, dextrose, épices, antioxydant : E301, conservateur : E250, ferments)

Allergènes

GLUTEN, LAIT, OEUF (peut contenir des traces des autres allergènes majeurs)

Valeurs nutritionnels

Pour 100 g de produit

Valeurs nutritionelles	pour 100 g
Energie	1751 kJ/420 kcal
Matière grasses dont AG saturés	27 g 14 g
Glucides dont sucres	30 g 3.8 g
Protéines	14 g
Sel	1.3 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.

Caractéristiques microbiologiques

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Méthodes d'analyse
Micro-organismes aérobies 30°C	10 000 UFC/g	XP V08-034 (2010)
Escherichia coli beta glucuronidase positive	10 UFC/g	NF ISO 166492
Staphylocoques à coagulase positive	100 UFC /g	NF EN ISO 68881
Bacillus cereus présomptif 30°C	500 UFC /g	NF EN ISO 7932
Salmonella Spp	Non détecté/25g	BRD 07/11-12/05
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g	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	12	/
Poids brut(Kg)	0.204	2.713	/
Poids net (Kg)	0.200	2.4	/
L X l X H (cm)	/	600 x 400 x 180	/
Caisses/ palette	/	/	/

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

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent évoluer selon les contraintes techniques ou réglementaires et les informations du fournisseur.