Focaccina thon mayonnaise crudites

- **Code du produit** : TR0712
- **Type du produit** : Frais
- **Poids net** : 280 g
- **Présence OGM** : Non
  Règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003)
- **Ionisation** : Non
  Directive 1169/2011 CE.

Ingredients

Pain Focaccina 32,14% (semoule de **BLÉ** dur, farine de **BLÉ**, eau, huile d'olive, malt de **BLÉ**, sel, levure, romarin, levure sèche inactive), **THON** 21,43 % (**POISSON)(THON** listao (59%), eau, huile de colza, protéines de **LAIT**, oignon, sel, épaississants : farine de graines de caroube et gomme xanthane, poivre, arôme naturel, dextrose.), mayonnaise 17,86 % (Eau, huile de colza 25%, vinaigre d'alcool, sucre, amidon transformé de pomme de terre, jaune d'**OEUFS** 2,5%, **MOUTARDE** de Dijon (eau, graines de **MOUTARDE**, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : **DISULFITE** de potassium), sel, épaississants : gomme xanthane et gomme de guar, acidifiant : acide lactique, conservateur : sorbate de potassium, colorants : lutéine et extrait de paprika), tomate fraîche 14,29 % , **ŒUF** 8,93 % , salade batavia 5,36 %.

Valeurs nutritionnels

Pour 100 g de produit

Valeurs nutritionelles	pour 100 g
Energie	787 kJ / 188 kcal
Matière grasses dont AG saturés	8.1 g 1.2 g
Glucides dont sucres	18 g 3.2 g
Protéines	10 g
Sel	0.95 g

Allergènes

GLUTEN, SULFITES, MOUTARDE, LAIT, OEUFS ,POISSON (peut contenir des traces des autres allergènes majeurs)

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 frais, 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	15	/
Poids brut(Kg)	0.284	4.525	/
Poids net (Kg)	0.280	4.20	/
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