



Panini 3 fromages pesto (bleu, chèvre, mozzarella)

● **Code du produit** : TR0398

● **Type du produit** : Frais

● **Poids net** : 280g

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

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

Ingredients

Pain panini 50 % (farine de **BLÉ**, eau, levure, sel, **GLUTEN de BLÉ**, farine de **BLÉ** malté, levure désactivée, agent de traitement de la farine : acide ascorbique (E300)), fromage bleu 17,9 % (**LAIT** pasteurisé de vache, sel, présure, ferments d'affinage dont (**LAIT**)), fromage de chèvre 14,3 % (**LAIT** de chèvre pasteurisé, sel, ferments lactiques et d'affinage (**LAIT**)), fromage mozzarella 10,7 % (**LAIT**, sel, présure, ferments lactiques (**LAIT**), correcteur d'acidité : acide citrique (E330)), pesto 7,1 % (huile de tournesol, basilic de Gènes AOP, **NOIX DE CAJOU**, fromage râpé déshydraté (**LAIT**), huile d'olive vierge extra, sel, **PIGNONS DE PIN**, ail déshydraté, correcteur d'acidité : acide lactique, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : acide sorbique, sucre)

Valeurs nutritionnelles

Pour 100 g de produit

Valeurs nutritionnelles	pour 100 g
Energie	1188 kJ/284kcal
Matière grasses dont AG saturés	13 g 6.9 g
Glucides dont sucres	29 g 1.8 g
Protéines	12 g
Sel	1.6 g

Allergènes

GLUTEN, LAIT, FRUIT A COQUE (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 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)	0.284	3.673	/
Poids net (Kg)	0.280	3.36	/
L X I 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