



## Sandwich baguette saumon fumé crudités

● **Code du produit** : TR0410

● **Type du produit** : Frais

● **Poids net** : 285 g

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

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

## Ingredients

Demi-baguette 49,1 % (farine de **BLÉ** « Label Rouge » (farine de **BLE**, **GLUTEN** de blé, farine de **BLE** malté, agent de traitement de la farine (E300)), eau, pâte fermentée (farine de **BLE**, eau, levure, **GLUTEN** de blé, farine de **BLE** malté, agent de traitement de la farine (E300)), sel, levure, émulsifiant (E471), agent de traitement de la farine (E300)), **SAUMON** fumé 15,8 % (saumon atlantique (*Salmo salar*)), tomate fraîche 14,0 %, **ŒUF** 8,8 %, mayonnaise 7,0 % (eau, huile de colza, vinaigre d'alcool, sucre, amidon transformé de pomme de terre, jaune d'**ŒUF**, **MOUTARDE** de Dijon (**MOUTARDE**, **SULFITES**)), sel, épaississants : gomme xanthane, gomme de guar ; acidifiant : acide lactique ; conservateur : sorbate de potassium ; colorants : lutéine, extrait de paprika), salade batavia 5,3 %.

## Allergènes

GLUTEN, OEUF, MOUTARDE, SULFITE, POISSON (peut contenir des traces des autres allergènes majeurs)

## Valeurs nutritionnelles

### Pour 100 g de produit

Valeurs nutritionnelles	pour 100 g
Energie	872 kJ/207 kcal
Matière grasses dont AG saturés	5.5 g 1.0 g
Glucides dont sucres	29 g 2.0 g
Protéines	9.4 g
Sel	1.6 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

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	12	/
Poids brut(Kg)	0.309	3.973	/
Poids net (Kg)	0.305	3.66	/
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