



UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour: 04.févr..21

Club poulet sauce caesar 175 g

Code article : AR00488 -



3505340030085



Pain de mie nature, tartiné d'une véritable sauce Caesar, puis garni de jambon de poulet et de tomate.

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pain de mie nature 45% : Farine de blé, eau, huile de colza, sucre, levure, sel, **gluten de blé**, dextrose, conservateur E282, farine de fève, émulsifiant : E471, agent de traitement de la farine : E300.

Garniture 55% : Sauce Caesar 17% (huile de colza, eau, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel), vinaigre, jaune d'œuf issu d'élevage plein air, sel, épaississants : gomme guar - gomme xanthane), ail, Parmesan (lait cru, sel, présure), tomate, poulet 12% (filet de poulet (65%), eau, lactose, sel, protéine de pois, stabilisant : E450 E451, **gluten de blé**, dextrose (blé ou maïs), gélifiant : E407, arôme, antioxygène : E301, conservateur : E250), salade. **VIANDE PROVENANT D'UN ABATTOIR RESPECTANT LE RITE HALAL.**

ALLERGÈNES : Gluten de blé, moutarde, œuf, produits laitiers.

MENTIONS TECHNIQUES

Agrément sanitaire :	FR 74.268.010 CE
Date limite de consommation :	11 Jours
Conservation :	Produit sous atmosphère protectrice. Ne peut être congelé. A conserver entre 0 et 4 °C.
Durée de vie après ouverture :	48h00 sous film.
Produit conditionné sous atmosphère :	Oui
Origine des ingrédients :	France - Union Européenne
Information OGM :	Absence. Ingrédients non OGM, non produits à partir d'OGM, ne contenant pas d'ingrédients produits à partir d'OGM.
Information ionisation :	Absence. Ingrédients ne subissant pas de traitement ionisant.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	1 portion (175 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 049 KJ 251 Kcal	439 Kcal	22 %	22 %
Matières grasses	14,0 g	24,5 g	35 %	 Des AQR
dont acides gras saturés	1,5 g	2,6 g	13 %	
Glucides	25,0 g	43,8 g	17 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
dont sucres	5,7 g	10,0 g	11 %	
Protéines	6,6 g	11,6 g	23 %	
Sel	1,3 g	2,3 g	38 %	

CRITÈRES BACTÉRIOLOGIQUES

Recommandations Afssa-Saisie n° 2007-SA-0174 du 13 mars 2008, GBPH SYNAFAP, Règlement CE 2073/2005 modifié.
Laboratoire conseil : ABIOLAB - 38.

Germes recherchés	Méthodes	Unités	Résultats	Critères
BACTÉRIES SULFITO-REDUCTRICES ANAÉROBIES 37°C	NF ISO 15213	UFC/g	<10	<100
ESCHERICHIA COLI BETA GLUCURONIDASE POSITIVE 44°C	NF ISO 16649-2	UFC/g	<10	<10
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE 37°C	NF EN ISO 6888-2	UFC/g	<10	<100
SALMONELLA SPP (recherche)	BKR 23/07-10/11	/25g	Absence	Absence
LISTERIA MONOCYTOGENES (recherche)	BKR 23/02-11/02	/25g	Absence	Absence