



UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour : 21.juin.24

Pain polaire kebab sauce blanche 155 g

Code article : AR00490 -



3505340030177



Pain polaire léger, généreusement garni d'une sauce blanche, puis garni de véritables lamelles de kebab (mélange de poulet, de veau et de dinde) et de salade.

LISTE DETAILLÉE DES INGREDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pain polaire 40% : Farine de **blé**, eau, sucre, farine de **seigle**, levure, sel, huile de colza, sel, levain de **seigle** dévitalisé déshydraté, émulsifiants : E471-E472e, gluten de **blé**, poudre à lever : E503ii, agent de traitement de la farine : E300.

Garniture 60% : Lamelles de kebab 30% (viande de volaille 54 % (dinde et poulet), **lait** écrémé, viande de veau 15%, féculé de pomme de terre, sel, oignon, épices, dextrose, stabilisant : E451, ail en poudre, maltodextrine, exhausteur de goût : E621, amidon modifié de pomme de terre, extrait de levure, arôme, extrait de poivre, persil), sauce Blanche 20% (Huile de colza, fromage blanc à 3.1% de matière grasse 30% (**lait** demi-écrémé pasteurisé, ferments lactiques), eau, sucre, amidon modifié, vinaigre, sel, jaune d'**oeuf** issu d'élevage plein air, jus concentré de citron jaune, persil, menthe 0.5%, ail, acidifiant : acide lactique, échalote, conservateur : sorbate de potassium, épaississant : gomme xanthane, herbes de Provence (romarin, thym, sarriette, basilic, marjolaine), paprika, cumin, poivre.), salade. **VIANDE CERTIFIÉE HALAL**.

ALLERGÈNES : Gluten de blé, produits laitiers, oeuf.

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 (155 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 356 KJ 327 Kcal	507 Kcal	25 %	25 %
Matières grasses	24,0 g	37,2 g	53 %	
dont acides gras saturés	2,4 g	3,7 g	19 %	
Glucides	19,0 g	29,5 g	11 %	Des AQR * Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
dont sucres	2,4 g	3,7 g	4 %	
Protéines	6,4 g	9,9 g	20 %	
Sel	1,3 g	2,0 g	34 %	

CRITERES BACTERIOLOGIQUES

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
BACTERIES SULFITO-REDUCTRICES ANAEROBIES 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