



UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour : 05.juin.25

Pain polaire poulet curry 140 g

Code article : AR00491 -



3505340030153



Pain polaire léger, généreusement garni d'une sauce au curry, de jambon de poulet et de salade.

LISTE DETAILLÉE DES INGREDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pain polaire 45% : 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 55% : Sauce curry 24% (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, curry), poulet 19% (filet de poulet (65%), eau, lactose, sel, protéine de pois, stabilisant : E450 E451, gluten de blé, dextrose (blé ou maïs), gélifiant : E407, antioxygène : E301, conservateur : E250), salade. **VIANDE PROVENANT D'UN ABATTOIR RESPECTANT LE RITE HALAL.**

ALLERGÈNES : Gluten de blé, moutarde, œuf.

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 (140 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 344 KJ 323 Kcal	452 Kcal	23 %	23 %
Matières grasses	22,0 g	30,8 g	44 %	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> 452 Kcal 23 % Des AQR </div>
dont acides gras saturés	2,0 g	2,8 g	14 %	
Glucides	23,0 g	32,2 g	12 %	<p>* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.</p>
dont sucres	3,6 g	5,0 g	6 %	
Protéines	6,4 g	9,0 g	18 %	
Sel	1,2 g	1,7 g	28 %	

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