



Mise à jour : vendredi 2 juin 2017

Pain polaire poulet curry 140 g

Code article : AR00491 -



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

LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

Ingrédients :

Pain polaire 45% : Farine de froment, farine de seigle, eau, sirop de sucre, sucre, levure, margarine végétale (huile de colza, huile de colza hydrogénée), **gluten de blé**, fibre de betterave, sel, émulsifiants : E471, E472e, levure chimique : E503, agent de traitement de la farine : E300.

Garniture 55% : Sauce curry 24% (huile de colza, eau, **moutarde** (eau, **graines de moutarde**, vinaigre, sel, conservateur : **bisulfite de sodium**), 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, arôme, antioxygène : E301, conservateur : E250), salade. **VIANDE PROVENANT D'UN ABATTOIR RESPECTANT LE RITE HALAL.**

Allergènes : Gluten de blé, moutarde, sulfites.

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	452,2 Kcal	23 %
Matières grasses	22,0 g	30,8 g	44 %
dont acides gras saturés	2,0 g	2,8 g	14 %
Glucides	23,0 g	32,2 g	12 %
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 %

452
Kcal
23 %

Des AQR

* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.

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 POSTIVE 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



PROVOL-LACHENAL
ZA de Bellevue

F-69610 SOUZY



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
وَأَعْتَصِمُوا بِحَبْلِ اللَّهِ جَمِيعًا وَلَا تَفَرُّوا

Par la présente l'Institut Musulman des Viandes et de l'Agroalimentaire , atteste que la société PROVOL-LACHENAL est agréée depuis janvier 2008 pour la fabrication de charcuterie Halal à bases de viandes de volailles,

Toutes productions ou commercialisations des produits PROVOL-LACHENAL doivent être accompagnées de notre certificat Halal, qui leur est délivré après contrôle des produits fabriqués selon les normes et préceptes Halal,

Pour toutes informations veuillez nous contacter au +32 475 66 11 11 ou par E-mail iivasa@live.be

INSTITUT MUSULMAN DES VIANDES ET DE L'AGROALIMENTAIRE
37, Route Gouvernementale B-1150 BRUXELLES TVA BE0 475 75 10 49