

Pavé blanc de poulet, sauce Caesar 175 g

Code article : AR00521 -



Pavé gourmand légèrement fariné et généreusement tartiné d'une délicieuse sauce à base d'ail et de parmesan, puis garni de tranches de blanc de poulet et de salade.

LISTE DETAILLÉE DES INGREDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pain spécial 64% : Farine (Farine de **blé**, gluten de **blé**, farine de **blé** malté, acide ascorbique, levain de germe de **blé** dévitalisé déshydraté, **gluten vital de blé**), eau, levure, sel.

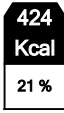
Garniture 36% : Poulet 18% (filet de poulet (65%), eau, **lactose**, sel, protéine de pois, stabilisant : E450 E451, gluten de **blé**, dextrose (**blé** ou maïs), gélifiant : E407, antioxygène : E301, conservateur : E250), sauce Caesar 11% (huile de colza, eau, moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel), vinaigre, jaune d'**œuf** issu d'élevage plein air, sel, épaississants : gomme guar - gomme xanthane, ail, Parmesan (**lait** cru, sel, présure)), salade. **VIANDE PROVENANT D'UN ABATTOIR RESPECTANT LE RITE HALAL.**

ALLERGENES : Gluten de blé, moutarde, produits laitiers, oeufs.

MENTIONS TECHNIQUES

Agrément sanitaire :	FR 74.268.010 CE
Date limite de consommation :	9 Jours
Conservation :	A conserver entre 0 et 4°C.
Durée de vie après ouverture :	48h00 sous film.
Produit conditionné sous atmosphère :	Non
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	1 019 KJ 242 Kcal	424 Kcal	21 %	21 %
Matières grasses	8,2 g	14,4 g	21 %	 <p>Des AQR</p>
dont acides gras saturés	1,0 g	1,8 g	9 %	
Glucides	32,0 g	56,0 g	22 %	
dont sucres	3,1 g	5,4 g	6 %	
Protéines	9,8 g	17,2 g	34 %	
Sel	1,8 g	3,2 g	53 %	

* 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 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