Le Croquet GOURMET
UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour : 01.févr..21

Pavé kebab, sauce blanche 160 g

Code article : AR00366 -

3505340020154

Pavé gourmand légèrement fariné et généreusement tartiné de sauce blanche, puis garni de véritables lamelles de Kébab à base de poulet, de veau et de dinde et de salade.

LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

INGRÉDIENTS :
Pain spécial 57% : 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 43% : Lamelles de Kébab 25%(viande de volaille 54 % (dinde et poulet), **lait** écrémé, viande de veau 15%, fécule 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 10% (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 CERTIFIEE HALAL.

ALLERGÈNES : Gluten de blé, 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 (160 g)	% des AQR* par portion
Energie	979 KJ 232 Kcal	371 Kcal	19 %
Matières grasses	7,1 g	11,4 g	16 %
dont acides gras saturés	1,2 g	1,9 g	10 %
Glucides	33,0 g	52,8 g	20 %
dont sucres	1,1 g	1,8 g	2 %
Protéines	9,3 g	14,9 g	30 %
Sel	1,5 g	2,4 g	40 %

19 %

371 Kcal
19 %
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 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