



UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour: jeudi 19 novembre 2020

# Pavé filet poulet rôti, sauce Américaine 165 g

Code article : AR00362 -



3505340020246



Pavé gourmand légèrement fariné et généreusement tartiné d'une délicieuse sauce Américaine, puis garni de filet de poulet rôti et de salade.

## LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

### INGRÉDIENTS :

**Pain spécial 61%** : 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 39%** : Filet de poulet 22% (Filet de poulet (94%), amidon de riz, glucose, sel, stabilisant : E451, épaississant : E407a), sauce Américaine 11% (Tomato ketchup (concentré de tomates, sirop de glucose, fructose, vinaigre, sucre, amidon modifié, sel, acidifiant : acide lactique, épices), huile de colza, comichons (cornichon, eau, vinaigre, sel), eau, moutarde douce (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, épice, arômes, conservateur : **sulfite** acide de sodium), concentré de tomate, sucre, moutarde forte (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, conservateur : **sulfite** acide de sodium), amidon modifié, vinaigre, oignons, sel, conservateur : sorbate de potassium, colorant : extrait de paprika, arôme naturel), salade. **VIANDE PROVENANT D'UN ABATTOIR RESPECTANT LE RITE HALAL.**

**ALLERGÈNES :** Gluten de blé, sulfites, moutarde.

## MENTIONS TECHNIQUES

<b>Agrément sanitaire :</b>	FR 74.268.010 CE
<b>Date limite de consommation :</b>	9 Jours
<b>Conservation :</b>	A conserver entre 0 et 4 °C.
<b>Durée de vie après ouverture :</b>	48h00 sous film.
<b>Produit conditionné sous atmosphère :</b>	Non
<b>Origine des ingrédients :</b>	France - Union Européenne
<b>Information OGM :</b>	Absence. Ingrédients non OGM, non produits à partir d'OGM, ne contenant pas d'ingrédients produits à partir d'OGM.
<b>Information ionisation :</b>	Absence. Ingrédients ne subissant pas de traitement ionisant.

## VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	1 portion ( 165 g )	% des AQR* par portion	
Energie	847 KJ 200 Kcal	330 Kcal	17 %	17 %
Matières grasses	3,5 g	5,8 g	8 %	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>330</b> Kcal <b>17 %</b> Des AQR         </div>
dont acides gras saturés	0,6 g	1,0 g	5 %	
Glucides	30,0 g	49,5 g	19 %	<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	3,2 g	5,3 g	6 %	
Protéines	12,0 g	19,8 g	40 %	
Sel	1,3 g	2,1 g	36 %	

## CRITERES BACTERIOLOGIQUES

Recommandations Afssa-Saisie n° 2007-SA-0174 du 13 mars 2008, GBPH SYNAPAP, Règlement CE 2073/2005 modifié.  
Laboratoire conseil : ABIOLAB - 38.

Germe recherché	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