

Pavé filet poulet rôti, sauce moutarde à l'ancienne 165 g

Code article : AR00517 -



Pavé gourmand légèrement fariné et généreusement tartiné d'une délicieuse sauce moutarde à l'ancienne, 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 (93% - Origine Thaïlande), amidon de tapioca, dextrose, sel, sucre), sauce moutarde à l'ancienne 11% (huile de colza, eau, moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel), vinaigre, jaune d'**oeuf** issu d'élevage plein air, sel, épaississants : gomme guar - gomme xanthane). **VIande provenant d'un abattoir respectant le rite halal.**

ALLERGÈNES : Gluten de blé, moutarde, œufs.

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 - Thaïlande
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 (165 g)	% des AQR* par portion	
Energie	950 KJ 226 Kcal	373 Kcal	19 %	19 %
Matières grasses	5,4 g	8,9 g	13 %	
dont acides gras saturés	0,8 g	1,3 g	7 %	
Glucides	29,0 g	47,9 g	18 %	
dont sucres	2,7 g	4,5 g	5 %	
Protéines	14,0 g	23,1 g	46 %	
Sel	1,0 g	1,6 g	26 %	
				373 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