

Tenders de poulet, sauce américaine 230 g

Barcode
 3505340040275



Pétrier et cuit dans notre four à brique réfractaire par nos boulangers, ce pain traditionnel de fabrication artisanale agrémenté de graines de sésame, vous transportera outre atlantique. Cette recette tendance, copieuse et savoureuse, est garnie de tenders de poulet panés légèrement épicés, de tomates et d'emmental, le tout relevé d'une délicieuse sauce américaine.

LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pain spécial 48% : 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, graines de sésame et sel.

Garniture 52% : Aiguillette de poulet panée 27% (Origine Thailande - Filet de poulet (63%), farine de blé, eau, chapelure (farine de blé, sel, levure), huile végétale (palme, soja), amidon de tapioca modifié, sel, amidon de maïs, gluten de blé, poudre à lever (diphosphates, carbonates de sodium), extrait d'épices (paprika, poivre), stabilisants (triphasiques), extrait de levure, ail, épices (contient du céleri), dextrose, oignon), emmental - France 7% (lait de vache, sel, ferment lactic, coagulant), tomate, sauce Américaine 8% (Huile de colza, eau, concentré de tomate 8%, cornichons 8% (cornichons, eau, vinaigre d'alcool, sel), sucre, vinaigre, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel), amidon modifié, sel, oignon, arômes naturels, épaisseur : gomme xanthane, acidifiant : acide lactique, conservateur : sorbate de potassium, paprika, colorant : extrait de paprika, poivre.). **VIANDE PROVENANT D'UN ABATTOIR RESPECTANT LE RITE HALAL.**

ALLERGÈNES : Gluten de blé, graines de sésame, soja, céleri, produits laitiers, moutarde.

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 :	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 260 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 008 KJ 241 Kcal	627 Kcal	31 %	31 %
Matières grasses	10,0 g	26,0 g	37 %	627 Kcal
dont acides gras saturés	4,7 g	12,2 g	61 %	31 %
Glucides	24,0 g	62,4 g	24 %	Des AQR
dont sucres	2,1 g	5,5 g	6 %	
Protéines	12,0 g	31,2 g	62 %	
Sel	0,8 g	2,0 g	33 %	

* 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