



UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour: mardi 26 mai 2020

## Panini 20 cm - poulet curry 230 g

Code article : AR00299 -



3505340040190



Délicieux Ciabatta aromatisé au basilic et à l'ail, tartiné d'une huile d'olive vierge extra finement relevée, puis garni de tomates, de filet de poulet rôti épicé au curry et de mozzarella.

### LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

#### INGRÉDIENTS :

**Pain spécial 49%** : Farine (farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, semoule de blé dur, levain de blé dévitalisé, germes de blé, farine de maïs toasté, gluten vital de blé, farine de fève, basilic et ail), eau, huile d'olive, levure.

**Garniture 51%** : Filet de poulet rôti 18% (Filet de poulet (94%), amidon de riz, glucose, sel, stabilisant : E451, épaississant : E407a), tomate, Mozzarella (lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure microbienne), curry, huile d'olive, ail, basilic. **VIANDE PROVENANT D'UN ABATTOIR RESPECTANT LE RITE HALAL.**

**ALLERGÈNES** : Gluten de blé, produits laitiers.

### 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>	Oui
<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 ( 230 g )	% des AQR* par portion	
Energie	1 034 KJ 247 Kcal	568 Kcal	28 %	28 %
Matières grasses	11,0 g	25,3 g	36 %	 Des AQR
dont acides gras saturés	3,8 g	8,7 g	44 %	
Glucides	23,0 g	52,9 g	20 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
dont sucres	0,7 g	1,6 g	2 %	
Protéines	12,0 g	27,6 g	55 %	
Sel	1,2 g	2,8 g	46 %	

### CRITÈRES BACTÉRIOLOGIQUES

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
BACTÉRIES SULFITO-REDUCTRICES ANAÉROBIES 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