



Mise à jour : mardi 26 mai 2020

Viennois filet de poulet rôti au curry 185 g

Code article : AR00473



3505340040145



Pétri et cuit dans notre fournil dans un four à brique réfractaire par nos boulangers, ce véritable petit pain au lait moelleux, à la croûte fine et dorée, saura vous faire découvrir des recettes traditionnelles et originales. De fabrication artisanale, ce viennois savoureux est généreusement tartiné d'une sauce curry, puis garni de filet de poulet rôti relevé au Curry et de salade.

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pâte à pain 60% : Farine (farine de blé, gluten de blé, blé malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), eau 17%, beurre, sucre, lait déshydraté, levure, sel.

Garniture 40% : Filet de poulet rôti 21% (Filet de poulet (94%), amidon de riz, glucose, sel, stabilisant : E451, épaississant : E407a)), sauce curry (huile de colza, eau, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, conservateur : bisulfite de sodium), jaune d'œuf, vinaigre, sel, épaississants : gomme guar - gomme xanthane, curry), salade. **VIANDE PROVENANT D'UN ABATTOIR RESPECTANT LE RITE HALAL.**

ALLERGÈNES : Gluten de blé, produits laitiers, moutarde, sulfites, 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 :	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 (185 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 110 KJ 264 Kcal	488 Kcal	24 %	24 %
Matières grasses	7,6 g	14,1 g	20 %	488 Kcal 24 % Des AQR
dont acides gras saturés	3,1 g	5,7 g	29 %	
Glucides	33,0 g	61,1 g	23 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
dont sucres	4,4 g	8,1 g	9 %	
Protéines	14,0 g	25,9 g	52 %	
Sel	1,0 g	1,9 g	31 %	

CRITÈRES BACTÉRIOLOGIQUES

Recommandations Afssa-Saisie n° 2007-SA-0174 du 13 mars 2008, GBPH SYNAPAF, 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