



Mise à jour : mardi 26 mai 2020

Viennois hot dog de volaille 180 g

Code article : AR00470 -



3505340040152



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 moutarde à l'ancienne, puis garni d'une saucisse knack de volaille et de Gouda.

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pâte à pain 61% : Farine (farine de blé, gluten de blé, blé malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), eau, beurre, sucre, lait déshydraté, levure, sel.

Garniture 39% : Saucisse de volaille 21 % (dinde, poulet, gras de volaille, eau, conservateur E250, sirop de glucose, arômes naturels et fumés, dextrose, épices et plantes aromatiques, stabilisant : E450, sel, exhausteur de goût : E621, antioxydant : E301, E300, colorant E120), Gouda (lait de vache pasteurisé, ferments lactiques, coagulant E160b, sel, conservateurs en surface E235, E202).

, sauce moutarde (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). **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 (180 g)	% des AQR* par portion	
Energie	1 284 KJ 307 Kcal	553 Kcal	28 %	<p>Des AQR</p> <p>* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.</p>
Matières grasses	16,0 g	28,8 g	41 %	
dont acides gras saturés	6,8 g	12,2 g	61 %	
Glucides	28,0 g	50,4 g	19 %	
dont sucres	3,9 g	7,0 g	8 %	
Protéines	12,0 g	21,6 g	43 %	
Sel	1,8 g	3,2 g	54 %	

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
BACTERIES 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