



Mise à jour: mardi 26 mai 2020

Viennois poulet tex-mex sauce salsa 185 g

Code article : AR00472 -



3505340040138



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 tomate relevée, et accompagné de filet de poulet rôti épicé et de salade.

LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

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, protéines de **lait** et de **soja**, sel, lactose, épices légumes déshydratés (tomate, poivron rouge, oignon), dextrose, arômes, gélifiant : E470a, stabilisant : E451, antioxydants : E316, E311), sauce Salsa 11 % (tomate, oignons, poivrons verts, poivrons rouges, sucre, vinaigre, sel, amidon de maïs, acide lactique, jus de citron, piment jalapeno, arôme, coriandre, épices) salade. **VIANDE PROVENANT D'UN ABATTOIR RESPECTANT LE RITE HALAL.**

ALLERGÈNES : Gluten de blé, produits laitiers, soja.

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	848 KJ 201 Kcal	372 Kcal	19 %	19 %
Matières grasses	4,2 g	7,8 g	11 %	372 Kcal 19 % Des AQR
dont acides gras saturés	2,6 g	4,8 g	24 %	
Glucides	29,0 g	53,7 g	21 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
dont sucres	5,0 g	9,3 g	10 %	
Protéines	11,0 g	20,4 g	41 %	
Sel	1,7 g	3,1 g	52 %	

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