



Mise à jour: mardi 26 mai 2020

# Pignon poulet rôti sauce caesar 185 g

Code article : AR00372 -



Pétri et cuit dans notre fournil dans un four à brique réfractaire par nos boulangers, ce pain rustique agrémenté d'un subtil mélange de graines de sésame, de millet, de tournesol saura émerveiller vos papilles. Agrémenté d'une véritable sauce Caesar, de filet de poulet rôti et de salade, ce sandwich vous fera découvrir l'alliance d'un pain traditionnel et d'une recette originale.

## LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

### INGRÉDIENTS :

**Pain spécial 60%** : 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 34 %, levure, sel, graines de **sésame**, de millet, de tournesol.

**Garniture 40%** : Filet de poulet rôti 22% (Filet de poulet (94%), amidon de riz, glucose, sel, stabilisant : E451, épaississant : E407a), sauce Caesar (huile de colza, eau, moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, conservateur : **bisulfite** de sodium), jaune d'**œuf**, vinaigre, sel, épaississants : gomme guar, gommes de xanthane, ail, Parmesan (**lait** cru, sel, présure)), salade. **VIANDE PROVENANT D'UN ABATTOIR RESPECTANT LE RITE HALAL.**

**ALLERGÈNES** : Gluten de blé, graines de sésame, moutarde, sulfites, oeufs, 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 ( 185 g )	% des AQR* par portion	
Energie	1 077 KJ 257 Kcal	475 Kcal	24 %	24 %
Matières grasses	10,0 g	18,5 g	26 %	475 Kcal 24 % Des AQR
dont acides gras saturés	1,4 g	2,6 g	13 %	
Glucides	25,0 g	46,3 g	18 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
dont sucres	1,7 g	3,1 g	3 %	
Protéines	15,0 g	27,8 g	56 %	
Sel	0,8 g	1,5 g	24 %	

## CRITERES BACTERIOLOGIQUES

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 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