

DESCRIPTION DU PRODUIT

Photo du produit



Poids net: 250g
Diamètre haut: 125mm
Diamètre fond: 112mm

Code article: 10043

Dénomination : Quiche 3 fromages - 250g.

Produit cru surgelé composé d'une pâte feuilletée, d'un appareil contenant de la crème liquide des œufs entiers, du lait entier, du cheddar, du fromage de chèvre et de l'emmental.

Lieu: Fabriqué à Orange, FRANCE.

OGM/Ionisation: Produit non soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. Produit non ionisé, ne contient pas d'ingrédient ionisé.

Contaminants: Produit conforme au règlement 1881/2006.

DDM: 12 mois

Etiquetage: Selon le règlement CE 1169/2011.

Tarif douanier: 19 05 90 80

INGRÉDIENTS

LAIT entier reconstitué (eau, poudre de LAIT entier, émulsifiant: E322 (SOJA), stabilisants: E339, E332), farine de BLE (GLUTEN), EMMENTAL 13.5% (LAIT, fécule de pomme de terre, sel, ferments lactiques, coagulant microbien, stabilisant: chlorure de calcium), margarine végétale (huiles et graisses végétales non hydrogénées de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant: E471, acidifiant: E330), CHEDDAR 9.2% (LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant microbien, colorant: E160), amidon de pomme de terre), ŒUFS, CREME légère (CREME légère (LAIT), amidon modifié, émulsifiant: E472e, stabilisants: E440, E407), eau, FROMAGE de chèvre 5.1% (LAIT de chèvre pasteurisé, sel, ferments (dont LAIT), coagulant), sel, poivre noir, muscade.

CONDITIONS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

Stocker et conserver le produit à -18°C.

Préchauffer le four à 200°C et faire cuire 35-40 minutes à 180°C dans le moule.

Se conserve 24 heures après cuisson à +4°C maximum.

Ne pas recongeler un produit décongelé.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelle	Absence dans 25g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g
Staphylocoques	< 100 UFC/g
ASR ou Clostridium perfringens	< 30 UFC/g
Bacillus cereus	< 500 UFC/g
E.Coli	< 10 UFC/g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Valeur énergétique (kJ)	1131
Valeur énergétique (kcal)	271.9
Matières grasses (g)	19.1
Dont acides gras saturés (g)	10.6
Glucides (g)	16.2
Dont sucres (g)	2.2
Protéines (g)	8.5
Sel (g)	0.8

ALLERGÈNES

Les céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, blé de Khorasan ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales	+
Les crustacés et produits à base de crustacés	-
Les œufs et produits à base d'œufs	+
Les poissons et produits à base de poissons	RCC
Les arachides et produits à base d'arachides	-
Le soja et produits à base de soja	+
Le lait et produits à base de lait (y compris le lactose),	+
Les fruits à coque (à savoir amande, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits	RCC
Le céleri et produits à base de céleri	RCC
La moutarde et produits à base de moutarde	-
Les graines de sésame et produits à base de graines de sésame	RCC
L'anhydride sulfureux et les sulfites en concentration de 10 mg/kg	RCC
Le lupin et produits à base de lupin	-
Les mollusques et produits à base de mollusques	RCC
<i>Présent dans le produit [+]</i> <i>Absent dans le produit [-]</i> <i>Risque de contamination croisée [RCC]</i>	

CONDITIONNEMENT

Emballage	Quantité par carton	Poids net du colis	Poids brut du colis
Moule en papier + sac PE	18	4.500 Kg	4.915 Kg

PALETTISATION

Cartons par couche	Couches par palette	Cartons par palette	Dimension carton (mm)	Dimension palette (cm)	Hauteur totale palette (m)
10	10	100	355x225x167	80x120x15	1.82

Rédacteur: Clémentine CARRATURO Fonction: Responsable Qualité	Approbateur: Philippe SAUVAGE Fonction: Président
	