


Quiche Lorraine crue surgelée - 250g

Code article : 10013

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

Photo du produit	Caractéristiques physiques
	<p><u>Poids net d'une quiche:</u> 250 g</p> <p><u>Diamètres du produit :</u> Diamètre haut : 125 mm Diamètre fond : 112 mm</p>

Liste d'ingrédients

LAIT entier reconstitué (eau, poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine de SOJA), Farine de blé (GLUTEN), ŒUFS, Margarine (huiles et graisses végétales (palme, colza), eau, sel, émulsifiant: E471, acidifiant: E330, arôme naturel, colorant: E160a), emmental (LAIT) (9%), Lardons fumés (9%) (poitrine de porc origine UE, sel, dextrose, arôme de fumée, antioxydant: E316, conservateur: E250), jambon (9%) (jambon de porc origine UE, sel, conservateur: E250, dextrose, arômes (naturels), antioxydant: E316), Crème légère (LAIT) (crème légère (LAIT), émulsifiant: E472e, amidon modifié, stabilisants: E440, E407), Eau, Mix pour appareil à quiche (amidon modifié, sirop de glucose, gélifiants : E415, E401), Sel, Poivre noir, Muscade.

Mise en œuvre

Préchauffer le four à 200°C et cuire 40 minutes à 180°C.
 (Ne pas recongeler un produit décongelé)

Date limite d'utilisation optimale

12 mois à -18°C. Se conserve 24 heures après cuisson à une température maximum de +4°.

Caractéristiques microbiologiques (ufc/g)

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

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g

Valeur énergétique (kcal)	220
Valeur énergétique (kJ)	918
Matières grasses (g)	13,5
Dont acides gras saturés (g)	7,3
Protéines (g)	9,4
Glucides (g)	15
Dont sucres (g)	4
Sel (g)	0,98

* Selon le guide des tolérances des valeurs nutritionnelles de la COM UE 12/2012

OGM-Ionisation

Produit non soumis à étiquetage d'après les règlements 1829/2003 et 1830/2003. Pas de traitement par ionisation de ce produit ainsi que des matières le composant.

Contaminants chimiques

Conforme au règlement CE 1881/2006.

Lieu de fabrication

Produit fabriqué à Orange, Vaucluse, France.

Allergènes

Fabriqué dans un atelier utilisant : poisson, mollusque, fruits à coque, céleri, graines de sésame, sulfites.

Conditionnement

Emballage du produit	Poids unitaire du produit	Quantité par carton	Poids net du carton	Poids brut du carton
Moule en papier + sac bleu PE	250g	18	4.5kg	4.93kg

Palettisation (Sur palette Europe 80x120)

Carton/couche	Couche/palette	Carton/palette	Dimensions carton
10	10	100	355x225x167

Etiquetage

Etiquetage selon le règlement CE 1169/2011.

EAN 13

3 38699 000059 4

Visa rédacteur	Visa relecteur
