


**Quiche Chèvre épinard crue surgelée – 250 g**

Code article : 10133

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

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

**Liste d'ingrédients**

LAIT entier reconstitué (eau, poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine de SOJA), épinard (17%), Farine de blé (GLUTEN), OEUFs, Fromage de chèvre (11%) (LAIT) (LAIT de chèvre pasteurisé, sel, ferments lactiques et fongiques (dont LACTOSE), coagulant), Margarine (huiles et graisses végétales (palme, colza), Eau, sel, émulsifiant: E471, acidifiant: E330, arôme naturel, colorant: E160a), Crème légère (LAIT) (crème légère, émulsifiant: E472e, amidon modifié, stabilisants: E440, E407), Eau, Sel, Ail, 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°C.

**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)    | 205,5 |
| Valeur énergétique (kJ)      | 857   |
| Matières grasses (g)         | 12.6  |
| Dont acides gras saturés (g) | 7.0   |
| Protéines (g)                | 5.6   |
| Glucides (g)                 | 17    |
| Dont sucres (g)              | 2.7   |
| Sel (g)                      | 0.66  |

\* 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, sulfites, céleri, graines de sésame.

**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)**


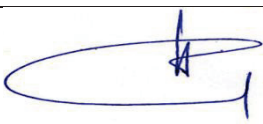
| Carton/couche | Couche/palette | Carton/palette | Dimensions carton |
|---------------|----------------|----------------|-------------------|
| 10            | 10             | 100            | 355x225x167       |

**Etiquetage**

Etiquetage selon le règlement CE 1169/2011.

**EAN 13**

3 38699 000087 7

| Visa rédacteur  | Visa relecteur   |
|---|--|
|  |  |