



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Référence : INS-Q-A-002
Date de création : 26/12/2025
Version : 0
Page : 1/2

Quiche lorraine

● **Code du produit** : TR0433

● **Type du produit** : Frais

● **Poids net** : 250 g

● **Présence OGM** : Non

Règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003)

● **Ionisation** : Non

Directive 1169/2011 CE.

Ingredients

appareil à quiche 49,0 % (**LAIT** entier 21,3 %, crème liquide 30% **MG (LAIT)** 21,3 % (crème liquide (**LAIT**), stabilisant : E407), **ŒUFS** entiers 8,1 %, jaunes d'**ŒUFS** 2,9 %, amidon de maïs 1,7 %, sel 0,6 %, poivre 0,06 % , noix de muscade 0,06 %) , fond de pâte brisée 30,4 % (farine de **BLÉ** , **BEURRE (LAIT)**, eau, **ŒUF**, sel), jambon blanc 6,1 % (Jambon de porc (Origine UE), eau, sel, dextrose, bouillon de porc déshydraté (eau, os, viande de porc), stabilisants : triphosphates et diphosphates, sirop de glucose, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.) , emmental râpé 5,1 % (**LAIT**) (lait pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant microbien Lait origine UE), poitrine fumée 4,1 % (Poitrine de porc : origine France, sel, conservateurs : E326 et E250, dextrose, antioxydant : E316. Traces de **MOUTARDE**), amidon de maïs 3,4 %, bacon 2,0 % (Viande de porc: origine UE, sel, dextrose, conservateurs : E250 et E252, antioxydant : E301, arômes naturels, épice).

Valeurs nutritionnelles

Pour 100 g de produit

Valeurs nutritionnelles	pour 100 g
Energie	954kJ/228 kcal
Matière grasses dont AG saturés	10 g 5.2 g
Glucides dont sucres	25 g 3.6 g
Protéines	8.9 g
Sel	1.6 g

Allergènes

GLUTEN, LAIT, ŒUF, MOUTARDE (peut contenir des traces des autres allergènes majeurs)

Conditions d'utilisation et de stockage

- À consommer dans les 8 jours à partir de la date de fabrication.
- À conserver et transporter à +4 °C dans un endroit sec.
- Produit commercialisé ultra farais, prêt à être consommé.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Référence : INS-Q-A-002
Date de création : 26/12/2025
Version : 0
Page : ½

Caractéristiques microbiologiques

Caractéristiques microbiologiques

Micro-organismes aérobies 30°C
Escherichia coli beta glucuronidase positive
Staphylocoques à coagulase positive
Bacillus cereus présomptif 30°C
Salmonella Spp
Listeria monocytogenes

Valeurs cibles

10 000 UFC/g
10 UFC/g
100 UFC /g
500 UFC /g
Non détecté/25g
Non détecté/25g

Méthodes d'analyse

XP V08-034 (2010)
NF ISO 166492
NF EN ISO 68881
NF EN ISO 7932
BRD 07/11-12/05
AES 10/03-09/00

Emballage

Emballage apte au contact alimentaire selon de règlement (EC) 1935/2004 et le règlement (EC) 2023/2006

Conditionnement

Conditionnement	Pièce	Carton	Palette
Quantité par conditionnement de base	1	-	/
Poids brut(kg)	0.254	-	/
Poids net (kg)	0.250	-	/
L X I X H (cm)	/	600 x 400 x 180	/
Caisses/ palette	/	/	/

Fabrication

Produit fabriqué par la société Les Sens des Pains, située au 12 Rue Moslard 92 700 Colombes

Contact

Adresse: 12 Rue Moslard 92 700 Colombes

Contact: Téléphone : +33 1 41 19 20 15 / Email : contactlarbreapains@gmail.com