



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

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

Quiche chèvre butternut noix de pécan

● **Code du produit** : TR0501

● **Type du produit** : Frais

● **Poids net** : 250 g

● **Présence OGM** : Non

Règlements (CE) 1829/2003 et 1831/2003

● **Ionisation** : Non

Directive 1169/2011 CE.

Ingredients

Appareil à quiche 30,36% (**LAIT** entier 21,3 %, crème liquide 30% MG (**LAIT**) 21,3 % (crème (**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 26,79 % (farine de **BLÉ**, farine de riz, **BEURRE** (**LAIT**), eau, **ŒUF** entier, sel), Butternut rôti 21,43% (Butternut 89,01% ,Huile d'olive 6,61%, Miel de fleurs 2 % , Sel 2,20% , Poivre gris 0,20%) , Fromage de chèvre 13,39% (**LAIT** de chèvre pasteurisé (origine UE), sel, ferments lactiques et d'affinage (**LAIT**) de chèvre pasteurisé (origine UE), sel, ferments lactiques et d'affinage) **NOIX DE PECAN** 2,98 % , Poivre gris 2,08% , sel .

Allergènes

GLUTEN, LAIT, OEUF , FRUITS À COQUE (peut contenir des traces des autres allergènes majeurs)

Valeurs nutritionnelles

Pour 100 g de produit

Valeurs nutritionnelles	pour 100 g
Energie	898 kJ/215 kcal
Matière grasses dont AG saturés	11 g 5.1 g
Glucides dont sucres	21 g 2.9 g
Protéines	7.0 g
Sel	2.4 g

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 : 1/2

Caractéristiques microbiologiques

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Méthodes d'analyse
Micro-organismes aérobies 30°C	10 000 UFC/g	XP V08-034 (2010)
Escherichia coli beta glucuronidase positive	10 UFC/g	NF ISO 166492
Staphylocoques à coagulase positive	100 UFC /g	NF EN ISO 68881
Bacillus cereus présomptif 30°C	500 UFC /g	NF EN ISO 7932
Salmonella Spp	Non détecté/25g	BRD 07/11-12/05
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g	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