



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

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

Quiche Pecorino Courgette

● **Code du produit** : TR0431

● **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 38,0 % (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 brisée 28,5 % (farine de BLÉ , BEURRE (LAIT), eau, (ŒUF, sel), courgette felash 15,8 % (Courgettes 90,7 % , Huile d'olive 6,7 % ,Sel 2,2 % , Poivre 0,2 % ,Pecorino râpé 0,1 % (LAIT) (LAIT de brebis, présure, sel)), pecorino 9,5 % (LAIT), amidon de maïs 3,2 % , pecorino râpé 2,2 % (LAIT) (LAIT de brebis, présure, sel), huile d'olive 1,6 % ,sel , poivre .

Allergènes

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

Valeurs nutritionnelles

Pour 100 g de produit

Valeurs nutritionnelles	pour 100 g
Energie	990 kJ/ 237 kcal
Matière grasses dont AG saturés	12 g 5.6 g
Glucides dont sucres	24 g 3.1 g
Protéines	7.5 g
Sel	3.6 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.

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



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

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

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