



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

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

Quiche Saumon Poireaux

● **Code du produit** : TR0502

● **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 45.13 % (**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 32,49 % (farine de **BLÉ**, farine de riz, **BEURRE** (**LAIT**), eau, **ŒUF** entier, sel), **SAUMON** fumé 10,83 % (saumon atlantique (*Salmo salar*), sel), poireaux surgelés 9,03 %, emmental râpé 1,81 % (**LAIT** pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant microbien), sel.

Allergènes

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

Valeurs nutritionnelles

Pour 100 g de produit

Valeurs nutritionnelles	pour 100 g
Energie	928 kJ/221 kcal
Matière grasses dont AG saturés	9.6 g 4.2 g
Glucides dont sucres	25 g 3.5 g
Protéines	8.1 g
Sel	2.2 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