



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

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

Quiche tomate feta

● **Code du produit** : TR0430

● **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 tomate 42,3 % (**LAIT** entier 35,3 % Crème liquide 30% MG (**LAIT**) : 35,3 % ,**ŒUF** entier : 12,9 % ,Caviar de tomate 8,2 % , Jaune d'**ŒUF** 4,7 % , amidon de maïs 2,3 % , Paprika 0,8 % , Sel 0,2 % ,Poivre 0,1 % Noix de muscade 0,1 %) , fond de pâte brisée 27,2 % (farine de **BLÉ**, **BEURRE** (**LAIT**), eau, (**ŒUF**, sel), feta 7,6 %(**LAIT** pasteurisé de brebis (70% minimum), **LAIT** pasteurisé de chèvre (30% maximum), sel, coagulant, ferments lactiques) , tomates confites 6,0 % (tomates séchées réhydratées 52 % , huile de tournesol 41 % , câpres, sucre, sel, vinaigre de vin (contient des **SULFITES**) , correcteur d'acidité : acide lactique, acide citrique ; herbes, antioxydant : acide ascorbique) , tomates cerises 5,1 % , caviar de tomates 3,0 % (tomates 70% (tomates mi-séchées 70%), concentré de tomates), huile de colza, sel , sucre, ail, origan 0,7%), amidon de maïs 3,0 % ,olives noires dénoyautées 2,4 % , huile d'olive 1,5 % , basilic 0,6 % , poivre , sel

Valeurs nutritionnelles

Pour 100 g de produit

Valeurs nutritionnelles	pour 100 g
Energie	891 kJ/213 kcal
Matière grasses dont AG saturés	10 g 4.6 g
Glucides dont sucres	24 g 3.7 g
Protéines	5.7 g
Sel	1.6 g

Allergènes

GLUTEN, LAIT, OEUF , SULFITE (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 : 1/2

Caractéristiques microbiologiques

Caractéristiques microbiologiques

Micro-organismes aérobies 30°C
Escherichia coli beta glucuronidase positive
Staphylocoques à coagulase positive
Bacillus cereus présumptif 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