



Les Sens des Pains


FICHE TECHNIQUE



Quiche petits légumes basilic parmesan 150gr

TR0442

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100gr de produit)
<p>Appareil (œufs entiers, jaunes d'œufs (d'origine France), lait entier (origine France), crème liquide (lait, stabilisant : E407, origine UE), sel, poivre, muscade), fond de pâte (Farine de BLE, farine de riz, BEURRE, eau, OEUFS, sel), maïzena (amidon de maïs), gruyère (lait de vache (origine UE), sel, ferments lactiques, coagulant), aubergines grillées, courgettes grillés, poivrons, basilic frais, parmesan (lait, sel, présure, lysozyme d'oeuf), sel , poivre</p> 	<p>Energie : 1045,81 kJ / 258,85 kcal</p> <p>Matières grasses: 16,87 g dont:</p> <p>acides gras saturés : 9,45 g</p> <p>Glucides : 18,22 g dont : sucres : 2,40 g</p> <p>Protéines : 7,97 g Sel : 0,62 g</p>
<p>Contient: gluten, œuf, lait Peut contenir : traces de fruits à coques</p>	

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthode du laboratoire d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 5 000 / g	< 50 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
Staphylocoque doré	< 100 / g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1
Bacillus cereus	< 100 / g	< 1 000 / g	AES 10/10-07/10
Levures / moisissures	< 500 / g	< 5 000 / g	ISO 21527-1

CONTACT

Pour tout renseignements / Contact

Adresse: Les Sens des Pains

12 Rue Moslard - 92700 Colombes

Mail: lessensdespains@gmail.com / contact@lessensdespains.com

N° agrément sanitaire : 92.025.012



Les Sens des Pains


TECHNICAL DATA SHEET



Quiche with Small Vegetables, Basil, Parmesan 150g

TR0442

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Ingredients	Nutritional Values (per 100g of product)
<p>Mixture (whole eggs, egg yolks (origin France), whole milk (origin France), cream (milk, stabilizer: E407, origin EU), salt, pepper, nutmeg), crust (WHEAT flour, rice flour, BUTTER, water, EGGS, salt), cornstarch, cheese (cow's milk (origin EU), salt, lactic ferments, coagulant), grilled eggplants, grilled zucchini, peppers, fresh basil, parmesan (milk, salt, rennet, egg lysozyme), salt, pepper</p>  <p>Contains: gluten, eggs, milk May contain: traces of nuts</p>	<p>Energy: 1045.81 kJ / 258.85 kcal</p> <p>Fats: 16.87 g including:</p> <p>Saturated fatty acids: 9.45 g</p> <p>Carbohydrates: 18.22 g including: sugars: 2.40 g</p> <p>Proteins: 7.97 g</p> <p>Salt: 0.62 g</p>

Microbiological Characteristics	Target Values	Tolerances	Laboratory Analysis Method
Total Aerobic Mesophilic Flora	< 5,000 / g	< 50,000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonella	absent in 25g	absent in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 / g	< 1,000 / g	NF V 08-057-1
Bacillus cereus	< 100 / g	< 1,000 / g	AES 10/10-07/10
Yeasts / molds	< 500 / g	< 5,000 / g	ISO 21527-1

CONTACT

For any information / Contact

Address: Les Sens des Pains

12 Rue Moslard - 92700 Colombes

Email: lessensdespains@gmail.com / contact@lessensdespains.com

Sanitary approval number: 92.025.012



ةينفلا ةرشنلا



مارغ 150 نازي م راب ةن ب ج و ، ن ا ح ي ر ، ة ر ي غ ص ل ا ر ا ض خ ل ا ب ش ي ك

TR0442

ب ي ك ر ت ل ا و ص ن ا ص ل ا

ت ا ن و ك م ل ا	ج ت ن م ل ا ن م م ا ر غ 100 ل ك ل ا ة ي ة ا ذ غ ل ا م ي ق ل ا
<p>ت ا ن و ك م ل ا</p> <p>ة م ي ر ك ، (ا س ن ر ف ن م) م س د ل ا ل م ا ك ب ي ل ح ، (ا س ن ر ف ن م) ض ي ب ل ا ر ا ف ص ، ل م ا ك ض ي ب) ط ي ل خ ة د ع ا ق ، (ب ي ط ل ا ة ز و ج ، ل ف ل ف ، ح ل م ، (ي ب و ر و ا ل ا د ا ح ت ا ل ا ن م ، E407 : ت ب ث م ، ب ي ل ح) ر ق ب ب ي ل ح) ة ن ب ج ، ة ر ذ ا ش ن ، (ح ل م ، ض ي ب ، ء ا م ، ة د ب ز ، ز ر ا ل ا ق ي ق د ، ح م ق ل ا ق ي ق د) ة ن ي ع ج ل ا ، ة ي و ش م ة س و ك ، ي و ش م ن ا ج ن ذ ا ب ، (ر ي ث خ ت ة د ا م ، ة ي ن ب ل ر ئ ا م خ ، ح ل م ، ي ب و ر و ا ل ا د ا ح ت ا ل ا ن م - (ض ي ب ل ا ن م م ي ز و ز ي ل م ي ز ن ل ا ، ة ح ف ن م ، ح ل م ، ب ي ل ح) ن ا ز ي م ر ا ب ة ن ب ج ، ج ز ا ط ن ا ح ي ر ، ل ف ل ف ، ل ف ل ف ، ح ل م .</p> <p>ب ي ل ح ، ض ي ب ، ن ي ت و ل ج : ي ل ع ي و ت ح ي ت ا ر س ك م ر ا ث ا : ي ل ع ي و ت ح ي د ق</p> 	<p>ة ي ر ا ر ح ة ر ع س / 258.85 ل و ج و ل ي ك / 1045.81 : ة ق ا ط ل ا</p> <p>ا ه ن م م ا ر غ 16.87 : ن و ه د ل ا</p> <p>م ا ر غ 9.45 : ة ع ب ش م ة ي ن ه د ض ا م ح ا</p> <p>م ا ر غ 2.40 : ت ا ي ر ك س ا ه ن م م ا ر غ 18.22 : ت ا ر د ي ه و ب ر ك ل ا</p> <p>م ا ر غ 7.97 : ت ا ن ا ن ي ت و ر ب ل ا</p> <p>م ا ر غ 0.62 : ح ل م ل ا</p>

الخصائص الميكروبيولوجية

الخصائص الميكروبيولوجية	القيم المستهدفة	الحدود المسموح بها	طريقة التحليل المخبري
إجمالي الفلورا الهوائية المتوسطة	أقل من 5,000 / غرام	أقل من 50,000 / غرام	ISO 4833 + NF V 08-100
الإشريكية القولونية (E. coli)	أقل من 10 / غرام	أقل من 100 / غرام	NF EN ISO 16649-2
السالمونيلا	غير موجودة في 25 غرام	غير موجودة في 25 غرام	AES 10/4-05/04
المكورات العنقودية الذهبية (Staphylococcus aureus)	أقل من 100 / غرام	أقل من 1,000 / غرام	NF V 08-057-1
الباسيلوس سير يوس (Bacillus cereus)	أقل من 100 / غرام	أقل من 1,000 / غرام	AES 10/10-07/10
الخمائر / العفن	أقل من 500 / غرام	أقل من 5,000 / غرام	ISO 21527-1

ل ص ا و ت ل ا

ل ص ا و ت ل ا / ت ا ر ا س ا ف ت س ا ل ل

ن ا و ن ع ل ا

Les Sens des Pains

ب م و ل و ك Moslard - 92700 ع ر ا ش 12

ي ن و ر ت ك ل ل ا د ي ر ب ل ا

lessensdespains@gmail.com / contact@lessensdespains.com

ة ي ح ص ل ا ة ق ف ا و م ل ا م ق ر : 92.025.012