

SPECIFICATION

IDENTIFICATION PRODUIT

Numéro d'article	5200180	
Désignation légale	Quiche avec saumon et brocoli	
Dénomination commerciale	Quiche saumon brocoli	
Poids net	500 g	avec "e" métrologique

Pâtisserie Alsacienne Bloch NV

Schaessestraat 13
9070 Destelbergen
Belgique
Certificat: IFS Food
Valable jusqu'au 17/08/24

ESTD.



1899

LISTE DES INGRÉDIENTS

tranches de saumon fumé 19% [SAUMON, sel, arôme de fumée], préparation de la crème [crème (LAIT), émulsifiant (E471), stabilisants (E407, E466, E412)], OEUFs de poules élevées au sol, brocoli 14%, farine de BLÉ, fromage 9% (LAIT, amidon de pommes de terre, sel, ferments lactiques, présure), eau, margarine [graisse de noix de coco, eau, huile de tournesol, émulsifiant (E471), sel, arôme, correcteur d'acidité (E330)], amidon modifié de maïs, sel, gélatine de porc, levure, concentré de tomates, poivre.

ALLERGÈNES

allergène	+ présent - absent ? contaminant croisé
gluten	+
blé	+
seigle	?
orge	?
autre céréales contenant du gluten	?
crustacés	?
oeuf	+
poisson	+
arachides	-
soja	?
lait	+
fruits à coques	?
céleri	?
moutarde	?
graines de sésame	?
sulfites (0,00 ppm)	?
lupin	?
mollusques	?

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

portion g

	Unité	AR*	valeurs nutritives moyennes		AR % par portion
			par 100g	par portion	
Énergie	kJ		856	4279	
	kcal	2000	205	1026	51
Matières grasses	g	70	13,0	64,9	93
dont acides gras saturés	g	20	7,7	38,6	193
Glucides	g	260	10,8	53,8	21
dont sucres	g	90	1,3	6,6	7
Fibres alimentaires	g	25	1,1	5,5	22
Protéines	g	50	10,8	54,0	108
Sel (calculé sodium x 2,5)	g	6	1,24	6,21	103

* AR = apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

CONDITIONS DE CONSERVATION

DLC à la livraison	180	jours
max. température à la livraison	-18	°C
température de conservation	-18	°C
durée de conservaton après ouverture	Consommez immédiatement	
indication de la durée de conservation	À consommer jusqu'au	DD/MM/YYYY

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètre	Target	Tolerance	Use by date
Aerobic (psychrotrophic) count	3×10^3	3×10^4	3×10^6 (a)
Anaerobic (psychrotrophic) count	3×10^3	3×10^4	3×10^6 (a)
Lactic acid bacteria 22°C	3×10^2	3×10^3	3×10^7 (b)
Sulfite reducing clostridia	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Bacillus cereus	3×10^2	3×10^3	1×10^5
Yeasts	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Molds	3×10^2	3×10^3	No visible mold formation
Salmonella spp.	Abs in 25g	Abs in 25g	Abs in 25g
E.coli	<10	<10	<50
Listeria monocytogenes	Abs in 25g	<100	100
Coagulase-positive staphylococci	3×10^2	3×10^3	3×10^3

(a) If the (an) aerobic colony count on the expiry date exceeds the threshold value of 3×10^6 cfu/g, it is recommended to assess if this (an) aerobic colony count coincides with the lactic acid bacteria count. If the colony count is mainly consisting of lactic acid bacteria (i.e. also $1-3 \times 10^6$ cfu/g or more lactic acid bacteria) then the product is still deemed to be acceptable.

(b) If the numbers of lactic acid bacteria exceeds 3×10^7 cfu/g at the expiry date and if lactic acid bacteria are the dominant population (finding thus equal or higher numbers of lactic acid bacteria compared to (an) aerobic colony count), it is recommended that the food product is subjected to sensorial analysis (assess presence of off-odours, deviating taste, slime formation, mould growth, etc.). As the lactic acid bacteria consist of a group of beneficial bacteria, which often merely acidify the food, higher numbers can be tolerated without adverse quality perception. Thus, in the latter case the food product should only be judged unacceptable if indeed unacceptable sensorial deviations are established. Also see p. 12-13 of UGent (Uyttendaele, M.(ed.) Ghent University (2018), Microbiological guidelines: Support for interpretation of microbiological test results of foods (1st druk). Brugge: Uitgeverij Die Keure.)

METHODE D'EMPLOIE

Décongeler avant de réchauffer. Ne pas recongeler après décongélation. Au four: chauffer pendant 20 min à 180°C.

GARANTIES

Le fabricant garantit que le produit ne contient aucun ingrédient ayant été soumis à une irradiation.

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'OGM.

Le contenu de cette fiche produit a été compilé par Culinor NV au mieux de ses capacités sur la base des informations fournies par ses fournisseurs. Culinor NV ne peut en aucun cas être tenue responsable de l'exactitude ou de l'exhaustivité de ces données.

COORDONNÉES DE CONTACT

Contacts	Qualité	Commercial	En cas d'urgence
Nom	Gorryt De Ruyck	Frederik Van Nuffel	Werner Nies
Téléphone	09/229.05.42 09/242.05.98	09/229.05.17	09/229.05.11
GSM	0474/75.82.83	0477/38.00.89	0475/58.08.17
E-mail	gorryt.deruyck@culinor.com m	frederik.vannuffel@bl och1899.be	werner.nies@culinor.com

Préparé par: Pâtisserie Alsacienne Bloch

Date: 10/04/2024

COMPOSITION DU PRODUIT

Ingrédient	%	Pays d'origine	Commentaires
tranches de saumon fumé SAUMON (<i>Salmo salar</i>) sel arôme de fumée	19	CL, GB, NO	
préparation de la crème crème (LAIT) émulsifiant mono- et diglycérides d'acides stabilisants carraghénane E407 carboxyméthylcellulose E466 gomme guar E412 anti-agglomérant chlorure de potassium E508	18	BE	adjuvant technologique
OEUFs de poules élevées au sol	15	BE, DE, DK, FR, NL, PL	
brocoli	14	CN, EG, ES, FR, GB, IT, PL, TR	
farine de BLÉ	12	BE, DE, FR	
fromage LAIT pasteurisé amidon de pommes de terre sel ferments lactiques présure microbienne	9,2	DE, DK, NL	
eau	5,2	BE	
margarine graisse de noix de coco eau huile de tournesol émulsifiant mono- et diglycérides d'acides	4,8	IT	
gras alimentaires E471 sel arôme correcteur d'acidité acide citrique E330			
amidon modifié de maïs	1,0	FR	
sel	0,5	DE, ES, FR, NL	
sel anti-agglomérant ferrocyanure de sodium E535 correcteur d'acidité carbonates de sodium E500			adjuvant technologique adjuvant technologique
gélatine de porc	0,2	BE	
levure levure amidon de pommes de terre	0,2	BE	adjuvant technologique
concentré de tomates	0,1	ES	
poivre	0,1	BR, EC, ID, VN	