

SPECIFICATION

IDENTIFICATION PRODUIT

Numéro d'article	5200179
Dénomination légale	Quiche avec lard, oignon et fromage
Dénomination commerciale	Quiche lorraine
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

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

lard 21% [viande de porc, sel, dextrose, sirop de glucose, épices, herbes, arômes, antioxydants (E301, E331), conservateurs (E250, E262(i)), arôme de fumée], préparation de la crème [crème (LAIT), émulsifiant (E471), stabilisants (E407, E466, E412)], OEUFS de poules élevées au sol, farine de BLÉ, fromage 11% (LAIT, amidon de pommes de terre, sel, ferments lactiques, présure), oignon 7%, eau, margarine [graisse de coco, eau, huile de tournesol, émulsifiant (E471), sel, arôme, correcteur d'acidité (E330)], amidon modifié de maïs, sel, huile de colza, gélatine de porc, levure, concentré de tomates, arôme de fumée, 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 (0,10 ppm)	?
lupin	?
mollusques	?

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

portion		g
---------	--	---

	Unité	AR*	valeurs nutritionnelles		AR % par portion
			par 100g	par portion	
Energie	kJ		990	0	
	kcal	2000	238	0	0
Matières grasses	g	70	16,4	0,0	0
dont saturés	g	20	9,3	0,0	0
Glucides	g	260	11,1	0,0	0
dont sucres	g	90	1,7	0,0	0
Fibres alimentaires	g	25	0,6	0,0	0
Protéines	g	50	11,1	0,0	0
Sodium	g	2,4	0,5	0,0	0
Sel (sodium x 2,5)	g	6	1,24	0,0	0

* 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 conservation 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.

CONTACTGEGEVENS

Personnes de contac	Qualité	Commercial	Urgences
Naam	Gorryt De Ruyck	Frederik Van Nuffel	Werner Nies
Tel	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	frederik.vannuffel@bloch1899.be	werner.nies@culinor.com

Préparé par: Pâtisserie Alsacienne Bloch

Date: 10/04/2024

COMPOSITION DU PRODUIT

Ingrédient	%	Pays d'origine	Commentaires
lard	21	BE	
viande de porc			
sel			
dextrose			
sirop de glucose			
épices			
herbes			
arômes			
antioxydants			
ascorbate de sodium E301			
citrates de sodium E331			
conservateurs			
nitrite de sodium E250			
acétate de sodium E262(i)			
arôme de fumée			
préparation de la crème	19	BE, IN, US	
crème (LAIT)			
émulsifiant			
mono- et diglycérides			
d'acides gras alimentaires			
stabilisants			
carraghénane E407			
carboxyméthylcellulose			
gomme guar E412			

anti-agglomérant		adjuvant technologique
chlorure de potassium		
OEUFs de poules élevées au sol	17 BE, DE, DK, FR, NL, PL	
farine de BLÉ	12 BE, DE, FR	
fromage	11 DE, DK, NL	
LAIT		
amidon de pommes de terre		
sel		
ferments lactiques		
présure		
oignon	7,4 BE, ES, NL	
eau	5,2 BE	
margarine	4,8 EU	
graisse de noix de coco		
eau		
huile de tournesol		
émulsifiant		
mono- et diglycérides		
d'acides gras alimentaires		
sel		
arôme		
correcteur d'acidité		
acide citrique E330		
amidon modifié de maïs	1,0 FR	
sel	0,6 DE, ES, FR, NL	
sel		
anti-agglomérant		
ferrocyanure de sodium		adjuvant technologique
correcteur d'acidité		
carbonates de sodium		adjuvant technologique
huile de colza	0,3 EU	
gélatine de porc	0,2 BE	
levure	0,2 BE	
levure		
amidon de pommes de terre		adjuvant technologique
concentré de tomates	0,1 ES	
arôme de fumée	0,1 NL	
poivre	0,1 BR, EC, ID, VN	