

SPECIFICATION

IDENTIFICATION PRODUIT

Numéro d'article	5200183
Dénomination légale	Quiche avec brie et épinards
Dénomination commerciale	Quiche brie épinards
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

OEUFS de poules élevées au sol, épinards 18%, préparation de la crème [crème (LAIT), émulsifiant (E471), stabilisants (E407, E466, E412)], farine de BLÉ, brie 11%, fromage (LAIT, amidon de pommes de terre, sel, ferments lactiques, présure), eau, margarine [graisse de coco, eau, huile de tournesol, émulsifiant (E471), sel, arôme, correcteur d'acidité (E330)], oignon, amidon modifié de maïs, sel, huile de colza, levure, concentré de tomates, gélatine de porc, 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 (0,09 ppm)	?
lupin	?
mollusques	?

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

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

	Unité	AR*	valeurs nutritionnelles moyennes		
			par 100g	par portion	AR % par portion
Energie	kJ		873	0	
	kcal	2000	210	0	0
Matières grasses	g	70	14,3	0,0	0
dont saturés	g	20	8,9	0,0	0
Glucides	g	260	10,7	0,0	0
dont sucres	g	90	1,4	0,0	0
Fibres alimentaires	g	25	0,9	0,0	0
Protéines	g	50	9,2	0,0	0
Sel (sodium x 2,5)	g	6	0,88	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 contact	Qualité	Commercial	Urgences
Naam	Gorryt De Ruycck	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
OEUFs de poules élevées au sol	20	BE, DE, DK, FR, NL, PL	
épinards	18	BE, NL	
préparation de la crème	16	BE	
crème (LAIT)			
émulsifiant			
mono- et diglycérides d'acides			
gras alimentaires E471			
stabilisants			
carraghénane E407			
carboxyméthylcellulose E466			
gomme guar E412			
anti-agglomérant			adjuvant technologique
chlorure de potassium E508			
farine de BLÉ	12	BE, DE, FR	
brie	11	FR	
LAIT pasteurisé			
sel			
ferments			
présure microbienne			
fromage	7,5	DE, DK, NL	

LAIT pasteurisé		
amidon de pommes de terre		
sel		
ferments lactiques		
présure microbienne		
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 E471		
sel		
arôme		
correcteur d'acidité		
acide citrique E330		
oignon	4,2 BE, ES, NL	
amidon modifié de maïs	0,9 FR	
sel	0,5 DE, ES, FR, NL	
sel		
anti-agglomérant		
ferrocyanure de sodium E535		adjuvant technologique
correcteur d'acidité		
carbonates de sodium E500		adjuvant technologique
huile de colza	0,2 EU	
levure	0,2 BE	
levure		
amidon de pommes de terre		adjuvant technologique
concentré de tomates	0,1 ES	
gélatine de porc	0,1 BE	
poivre	<0,1 BR, EC, ID, VN	