

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 29.10.2020

Quiche méditerranéenne 11cm

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10239364
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 29367
Autres	
Code EAN	5413321293672
Code CN (EU)	2005995000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Quiche au fromage (22%) et aux légumes, pré-poussée et surgelée
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Congelé

Les quiches sont 100% végétariens.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Congelé
Pays d'origine:	Belgique

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	300 min	
Remarques:	Décongeler à température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	12 min	Température: 185 °C
Four à micro-ondes:	Puissance:	600 W	
Remarques:	Pour un réchauffage plus rapide, mettez la portion au micro-ondes durant 40-50 secondes		

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	200 g	191 - 220 g		
Hauteur:	25 mm	20 - 30 mm		
Diamètre:	120 mm	110 - 130 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Pas d'arrière-goût	Odeur:	Typique, Pas d'arrière-goût
Aspect visuel:	Typique, Rond	Couleur:	Multicolore, Typique
Structure:	Typique		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Courgette (25%); OEUF; LAIT PASTEURISÉ; FARINE DE BLÉ; Poivron rouge (11%); FETA (LAIT DE BREBIS; LAIT DE CHÈVRE; Sel; Présure; Cultures d'acide lactique); Eau; Graisse de palme; CRÈME (LAIT ENTIER; CRÈME; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Stabilisant: Carraghénanes, Gomme de guar, Gomme de cellulose); Olives (1%); Huile de colza; Sel; Amidon; Cumin; Noix muscade; Poivre noir; Poudre d'ail; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine de tournesol; Arôme naturel; Jus de citron; Anti-oxydant: Esters d'acides gras de l'acide ascorbique, Extrait riche en tocophérols, Acide ascorbique; FARINE DE BLÉ FERMENTÉE; Acidifiant: Acide citrique, Acide lactique; Cultures d'acide lactique; Présure; Conservateur: Nitrate de sodium; Colorant: Caroténoïdes; Basilic; Thym; Feuilles de laurier; Romarin; Fenouil; Origan; Marjolaine.

Numéro d'article: 10239364

Mise à jour : 29.10.2020

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.072 kJ	(255 kcal)
Matières grasses:	15,5 g	
dont acides gras saturés:	7,7 g	
Glucides:	19,1 g	
dont sucres:	2,2 g	
Protéines:	9,8 g	
Sel (Na x 2,5):	1,2800 g	

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

* Selon le Règlement (UE) n o 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être étiqueté.

Peut contenir des allergènes

Peut contenir des traces de: -.

 Basée sur l'analyse des risques de l'usine et la gestion des risques, la présence de certains allergènes sur la ligne de production est évitée.
 Par conséquent, les allergènes regroupés dans la classe "peut contenir" sont les seuls pertinents pour le risque de "contamination croisée".

INFORMATION OGM

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

DURABILITÉ

Type:	PO - Pas durable	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
-------	------------------	---------	------------------------------------

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui
Convient au régime vegan:	Non

Numéro d'article: 10239364 Mise à jour : 29.10.2020

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				ISO 4833-2
E. coli:	/ g	50				AFNOR SPD 07/1-07/93
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				AFNOR AES-10/4-05/04
Bactérie lactique:	/ g	1 000				ISO 15214

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	4 - 7 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	2 kg	Poids brut:	2,285 kg
		Nombre de pièces:	10 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	PET, PA, EVOH, PE
Description:	Collerette	Matière:	Aluminium
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Carton

INFORMATION LÉGALE

Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.

DÉCLARATION

Ce document est créé par le logiciel QA/ERP. Les étapes obligatoires de validation garantissent que l'information qui est communiquée ici est actuelle et exacte selon notre connaissance le jour de la création et ne nécessite pas de signature. Avec ce document, le client est assuré de disposer de la dernière version actualisée.
Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.