

# QUICHE LORRAINE

Prête à Servir

2080g

Code article : 7824



IT/TA/FTRCQUICLRON

Date : 07/06/23

Indice de révision :

Page 1 sur 2

Date révision :

- ♦ Visuel rond avec garniture très généreuse.
- ♦ Pâte Brisée pur beurre.
- ♦ Emballage « prêt à servir ».



Produit frais, transformé en France.

Suggestion de présentation

## COMPOSITION

Pâte garnie d'une préparation (76,4%) à base de jambon cuit choix, de lardons et d'emmental.

Pâte Brisée 23,6% (farine de **blé** - **beurre** 5,9% - eau - sel) - **lait** entier - **œufs** - jambon cuit choix 11,7% [jambon de porc (Origine : France) - eau - sel - bouillon (viande de porc, os de porc) - arômes naturels (contient naturellement des polyphénols) - antioxydant : E300] - lardons fumés 11,7% [poitrine de porc (Origine : France) - sel - sirop de glucose - arômes naturels - ferments] - **crème** fraîche - **emmental** 5,8% - amidon modifié de maïs - sel - poivre - muscade.

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, céleri, moutarde et fruits à coque.

## CONDITIONS D'UTILISATION

Réchauffer suivant les conditions de préparation avant de consommer le produit.

Retirer la poche plastique et le cercle du produit puis mettre la tarte avec son support directement dans le four.

Four à 120°C, réchauffer environ 30 min.

Four à 150°C, réchauffer environ 20-25min.

## RECYCLAGE

Barquette : à recycler

Film : à jeter

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g\*

<b>ENERGIE</b>	1043 kJ (soit 250 Kcal)
<b>MATIERES GRASSES</b>	17%
dont Acides Gras Saturés	9,2%
<b>GLUCIDES</b>	14%
dont Sucres	1,3%
<b>PROTEINES</b>	10%
<b>SEL</b>	1,20%
<b>CALCIUM (mg)</b>	90

\*Valeurs obtenues par calcul

Calories  
**250 Kcal**  
Pour  
100g



MG ≥ 15%

Sans huile de palme

Servi en entrée : ce produit contient plus de 15% de matières grasses, il est limité à 4 mises au menu sur 20 repas successifs.

## CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : **J + 9**

Température de conservation : **0°C à + 4°C**

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

## GRAMMAGES

Grammages adaptés aux recommandations du GEMRCN.

<b>Nb de portions / barquette</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>à couper</b>
<b>Poids des portions (g)</b>	130	148	208	2080

	<b>REDACTEUR</b>	<b>VERIFICATEURS</b>		<b>APPROBATEUR</b>
<b>Nom</b>	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
<b>Fonction</b>	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
<b>Date</b>	07/06/23	07/06/23	07/06/23	07/06/23
<b>Visa</b>				

**DONNEES LOGISTIQUES**

N° d'agrément communautaire : FR 38.337.003 CE  
Code emballer : Emb. 38 337A

Fabriqué à : Rives (38)

BARQUETTE			
Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm <sup>3</sup> )
CELLULOSE/P E/EVOH	56	280 x 280 x 35	2,74

COLIS		
Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm <sup>3</sup> )
102	310 x 300 x 54	5,02

COLISAGE			
Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
Voir page 1	1	2,24	2,08

PALETTISATION				
Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
8	10	80	202	166,40

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 687 mm, palette comprise)

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	Méthode interne selon NF ISO 16649-2
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1
Clostridium perfringens	30 UFC/g	Méthode interne selon NF EN ISO 7937
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

**ALLERGENES en tant qu'ingrédients**

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI	NON		OUI	NON
Œufs et dérivés	X		Lait et dérivés	X	
Crustacés et dérivés		X	Gluten et dérivés	X	
Mollusques et dérivés		X	Lupin		X
Poissons et dérivés		X	Céleri et dérivés		X
Arachides et dérivés		X	Moutarde et dérivés		X
Soja et dérivés		X	Sésame et dérivés		X
Fruits à coque et dérivés		X	Sulfites et anhydride sulfureux		X

**SCHEMA D'ELABORATION**

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la garniture et de la pâte → Assemblage → Dépôt des plaques sur chariot → Cuisson → Passage en cellule de refroidissement → Stockage avant conditionnement → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition.

**ENVIRONNEMENT**

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	07/06/23	07/06/23	07/06/23	07/06/23
Visa				