

# QUICHE 3 FROMAGES

Prête à Servir

2080g

Code article : 7818



IT/TA/FTRCQUI3FRORON

Date : 10/02/20

Indice de révision : 2

Page 1 sur 2

Date révision : 06/01/22

- ♦ Visuel rond avec garniture très généreuse.
- ♦ Pâte Brisée pur beurre.
- ♦ Emballage « prête à servir ».
- ♦ 25% de fromages.



Suggestion de présentation

Produit frais, transformé en France.

## COMPOSITION

Pâte Brisée 23,6% [farine de **blé** - **beurre** 5,9% (Origine : UE) - eau - sel] - **lait** entier (Origine : France) - **œufs** - **crème** fraîche (Origine : France) - **fromage** de chèvre 10,2% (Origine : UE) - **comté** 7,7% (Origine : France) - **emmental** 7,7% (Origine : UE) - amidon modifié de maïs - sel - poivre - muscade.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g\*

<b>ENERGIE</b>	1187 kJ (soit 285 Kcal)
<b>MATIERES GRASSES</b>	20%
dont Acides Gras Saturés	12%
<b>GLUCIDES</b>	14%
dont Sucres	1,1%
<b>PROTEINES</b>	12%
<b>SEL</b>	0,90%
<b>CALCIUM (mg)</b>	116

\*Valeurs obtenues par calcul

Calories  
**285 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.

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

## CONSEILS D'UTILISATION

Le produit doit subir les conseils de réchauffage ci-dessous avant d'être consommé.

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

## 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>	06/01/22	06/01/22	06/01/22	06/01/22
<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/PE/EVOH	56	280 x 280 x 35	22,74

### 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	LAB.MI.282
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	LAB.MI.011
Clostridium perfringens	30 UFC/g	LAB.MI.283
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
<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>	06/01/22	06/01/22	06/01/22	06/01/22
<b>Visa</b>				