




Fiche technique

Quiche Chèvre poireaux tomates

Date de révision : 06/09/2019

Version 6

Page 1/2

Entreprise	Raison sociale	L'artisan gourmet sprl	
	Siège social	voir site de production	
	N° d'entreprise	0885.954.547.	
	N° d'autorisation	AER/HAI/008694	
	Site de production	Rue du Chénia, 6 7170 Manage	
	Tél	064.84.11.82	
	Fax	064.55.52.85	
	Email	ventes@artisan-gourmet.be	
Informations générales	Produit	Quiches artisanales	
	Référence	QCH23ARTST1350SAT	
	Code EAN	5425023963234	
	Poids	1350 g	
	Diamètre	26 cm	
Matières premières	Allergènes		
Pâte		Présence	Absence
Farine de froment	Gluten	X	
Sel	Œuf	X	
Beurre	Lactose	X	
Jaunes d'œuf	Poisson		O
Eau	Crustacé		O
Levure	Céleri		O
Crème	Soja		O
Crème fraîche 40%	Arachide		O
Lait	Sulfites		O
Œufs entiers	Lupin		O
Amidon de maïs	Mollusques		O
Poivre	Sésame		O
Muscade	Moutarde		O
Sel	Fruits a coque		O
Garniture	 Atelier travaillant avec du céleri et du poisson		
Emmental			
Tomate 10%			
Chèvre frais 6%			
Poireau 5%			
Romarin			
Composition nutritionnelle			
Valeur énergétique	kcal/100g	280	
	kJ/100g	1170	
Protéines	g/100g	7,5	
Lipides	g/100g	20,2	
Dont acides gras saturés	g/100g	12	
Glucides	g/100g	16	
Dont sucres	g/100g	2,4	



Quiche Chèvre poireaux tomates

GOURMET Sel	g/100g	1
Conditions de stockage et de conservation		
Température maximale : 6°C Produit frais : à conserver 5 jours maximum après livraison Produit sous atmosphère modifiée : 21 jours à livraison Après ouverture : à conserver au réfrigérateur pendant maximum 24 heures		
Etiquetage		
Etiquetage conforme à la législation en vigueur : Règlement N° 1169/2011 CE		
OGM		
Ce produit ne contient aucun organisme génétiquement modifié et est conforme aux règlements 1829/2003 et 1830/2003 CE		
Conditionnement		
Produit conditionné sous atmosphère modifiée Emballage primaire : Sous tarte paraffiné Film plastique alimentaire (PA/PE 30/90) Contact alimentaire selon réglementation 1935/2004 CE		