

Entreprise	
Raison sociale	L'Artisan Gourmet sprl
Siège social/site de production	Rue du Chénia, 6 7170 Manage
N° d'entreprise	0885.954.547.
N° d'autorisation	AER/HAI/012705
Tél	064.84.11.82
Fax	064.55.52.85
Email	ventes@artisan-gourmet.be

Informations générales	
Produit	Quiche épinards bio 300g
Référence	QUARTB300SAT1104
Code EAN	5425023967041
Poids net	300 g
Diamètre	16 cm
N° de lot	AAJJJ
Date limite de consommation	25 jours à la date de fabrication

Liste d'ingrédients
CREME*(stabilisant: carraghénanes), épinards *19%, farine de BLE*, LAIT*, OEUF*, emmental*(LAIT), Margarine*(Huiles et graisses végétales:Palme*, Tournesol*, Eau,Sel, Jus de citron concentré*), amidon* de maïs, épices*, levure *: Produits issus de l'agriculture biologique/Producten uit de biologische landbouw

Allergènes		
	Présence*	
Céréales contenant du gluten	+	
Crustacés	-	
Œufs	+	
Poissons	?	
Arachides	-	
Soja	-	
Lait	+	
Fruits à coque	-	
Céleri	-	
Moutarde	-	
Sésame	-	
Anhydride sulfureux et sulfites	-	
Lupin	-	
Mollusques	-	
* + : présence dans le produit		
- : absence dans le produit		
? : contamination croisée possible (allergène présent dans l'atelier de production)		

Composition nutritionnelle

Valeur énergétique	kcal/100g	202,23
	kJ/100g	846,13
Protéines	g/100g	6,99
Lipides	g/100g	12,21
Dont acides gras saturés	g/100g	6,96
Glucides	g/100g	15,21
Dont sucres	g/100g	1,17
Sel	g/100g	0,78

Critères microbiologiques

Paramètres	m	M
<i>E.coli*</i> avec légumes cuits	10 cfu/g	100 cfu/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	10 cfu/g	100 cfu/g
levures et moisissures	100 cfu/g	1000 cfu/g
<i>Staphylococcus coagulase + ***</i>	100 cfu/g	1000 cfu/g
<i>Germes totaux mésophiles aérobies</i>	10.000 cfu/g	100.000 cfu/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent dans 25 g	
<i>Salmonella spp</i>	Absent dans 25 g	
<i>Bacillus cereus**</i>	100 cfu/g	1000 cfu/g
<i>Clostridium perfringens</i>	100 cfu/g	1000 cfu/g

Conditions de stockage et de conservation

Température de conservation : entre +2 et +7°C

Après ouverture : à conserver au réfrigérateur pendant maximum 24 heures

Préparation

Sortir la quiche de son emballage et placer pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

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