

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 Saumon brocolis bio 300g
Référence	QUARTB300SAT1128
Code EAN	5425023967287
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
<p>CREME*(stabilisant: carraghénanes), farine de BLE*, brocolis*17%, LAIT*, SAUMON* fumé 7%, OEUF*, emmental* (LAIT), Margarine*(Huiles et graisses végétales:Palme*, Tournesol*, Eau,Sel, Jus de citron concentré*), épices*, amidon* de maïs, levure</p> <p>*: Produits issus de l'agriculture biologique</p>

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	215
	kJ/100g	899,56
Protéines	g/100g	9
Lipides	g/100g	13
Dont acides gras saturés	g/100g	7
Glucides	g/100g	15
Dont sucres	g/100g	1,1
Sel	g/100g	0,99
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		