

## Fiche spécification produit

### 1. Information générale – Algemene informatie :

<b>Nom du produit Benaming</b>	Quiche Lorraine x 6
<b>Adresse site de fabrication Producent adres</b>	Maison Noirhomme Rue Albert 1er , 86 6220 Lambusart
<b>Tel.</b>	0032(0)71810276
<b>Fax</b>	0032(0)71810963
<b>E-mail</b>	Maison.noirhomme@skynet.be
<b>Contact commercial Commercieel contact</b>	Catherine Noirhomme
<b>Contact qualité Kwaliteit contact</b>	Gérard Noirhomme

### 2. Caractéristique du produit - Productkenmerken :

<b>Poids Net Netto</b>	1,4 kg	
<b>Nbre de pièces / unité de vente Consumenteneenheid</b>	6	
<b>Dimensions Afmetingen</b>	12 cm	
<b>Organoleptique Organoleptische</b>	Couleur : doré Goût : œufs/lardons Odeur : fromage	Kleur : bruin Smaak : eieren/spek Geur : kaas

### 3. Emballage - Verpakking kenmerken :

<b>Emballage Verpakking</b>	Le produit est emballé dans un sac sous-vide Het product wordt in een vakum zak verpakt
<b>Code</b>	Code EAN 13 : 5425003451027 (code article) Code EAN 128 : 9 chiffres (numéro de lot) 9 cijffers (lot numer)

**4. Transport :**

<b>Type</b>	Camionnette munie de 2 compartiments : frigo et congélateur Vrachtwagen voorzien van 2 afdelingen : ijskast en diepvriezer
-------------	---

**5. Liste des ingrédients – Ingrediëntenlijst :**

Lardons (18 %), **œufs**, farine de **froment**, **lait**, **beurre**, **fromage**, **crème fraîche**, sel, poivre, muscade.

Spek (18 %), **eieren**, **tarwebloem**, **melk**, **boter**, **kaas**, **verse room**, zout, peper, muskaat.

\* Produits issus de l'agriculture biologique  
BE-BIO-01 Certisys - Agriculture UE

\* Biologische landbouwproduct  
BE-BIO-01 Certisys - Agriculture UE

**6. Valeur nutritive moyenne par 100 g – Gemiddelde voedingswaarde per 100 g :**

Energie 660kJ/158Kcal – Matières grasses/Vetten 9 g – dont saturés/waarvan verzadigde 5 g – Glucides/Koolhydraten 9 g – dont sucres/waarvan suikers 1 g – Protéines/Eiwitten 10 g – Sel/Zout 0,5 g

Modèle étiquette :

**7. Présence de substances liées aux allergies ou à un régime particulier**  
**- Lijst van allergenen en voedingsintoleranties :**

Allergènes Allergenen	Présence produit Aanwezigheid van substanties		Utilisation site de fabrication Gebruik vervaardigingsplaats	
	Oui /Ja	Non/Nee	Oui /Ja	Non/Nee
Céréales contenant du gluten * Glutenhoudende granen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés Schaaldieren	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Œufs Eieren	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons Vis	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides Aardnoten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait et produit à base de lait (y compris le lactose) Melk (lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fruits à coques ** Schaalvruchten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céleri Selderij	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde Mosterd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Graines de sésame Sesamzaad	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfites	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

\* à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre et dérivés

\* namelijk: tarwe, rogge, gerst, haver, épeautre en derivaten

\*\* à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et Noix du Queensland

\*\* namelijk: amandelen, hazelnoten, noten, cashewnoten, noten van pécan, noten van Brazilië, pistaches, noten van Macadamia en Noten van Queensland

### **8. Utilisation et Stockage – Gebruiksaanwijzing en bewaaromstandigheden :**

<b>Préparation Gebruiksaanwijzing</b>	Réchauffer 10 min dans un four préchauffé à 180°C Verwarmen 10 min in een voorverwarmde oven op 180°C
<b>Date de péremption Houdbaarheid na productie (verpakken)</b>	Date de production + 12 jours Imprimé en jour/mois/année Productie datum + 12 dagen Dag/maand/jaar
<b>Condition de conservation Bewaaromstandigheden</b>	A conserver entre 2 et 4° C Te bewaren tussen 2 en 4° C

### **9. Critères microbiologiques – Microbiologische kenmerken :**

Vu l'absence de critères microbiologiques réglementaires, les limites à respecter pour la notification sont d'application pour les germes pathogènes, à savoir :

Gezien de afwezigheid van reglementaire microbiologische criteria, zijn de grenzen die voor de kennisgeving moeten geëerbiedigd, voor de ziekteverwekkende kiemen van toepassing met name:

<b>Germe</b>	<b>Critères à respecter</b>
Listeria monocytogenes	Absence dans 0,01g Afwezigheid in 0,01g
Salmonelle	Absence dans 25 g Afwezigheid in 25 g

Lors des analyses microbiologiques, si les résultats indiquent un taux en Staphylocoques à coagulase positive et/ou un taux en Bacillus cereus trop élevé(s) (supérieur à 10 000 UFC/g), la recherche de toxines sera réalisée. En cas de détection, nous notifierons auprès de l'AFSCA.

Tijdens microbiologische analyses, als de resultaten een koers in Staphylokokken aan coagulase positief en/of een koers in Bacillus cereus te hoog aangeven (s) (meerdere om 10.000 UFC/g), zal het onderzoek van toxine verwezenlijkt worden. In geval van opsporing, zullen wij bij AFSCA mededelen.

**Toutes ces informations sont valables à ce jour et sont sujettes à des modifications**

**Al deze informatie is geldig tot nu toe en is onderhevig aan wijzigingen**

Signature fournisseur : Goedkeuring leverancier :	Date : Datum :	Nbre Pages : 5
--	-------------------	-------------------