


**FRIANDA S.A.**  
P.I. des Hauts-Sarts  
2ème Avenue, 2b  
B-4040 HERSTAL  
☎ 0032/ 4 247.16.06  
☎ 0032/ 4 247.16.26  
@ [info@frianda.com](mailto:info@frianda.com)



### FICHE TECHNIQUE / TECHNISCHE FICHE – Q017

Produit / Product	<b>Quiche Épinard chèvre 190g</b> <b>Quiche Spinazie geitenkaas 190g</b>	Révisé le/aangepast op : Version/versie :	22/07/2021 10
-------------------	---	--	------------------

### Informations Produit / Productinformatie

Poids net (g) / Netto gewicht (g)	190g / pc / st	
DLC / TGT	21 jours / 21 dagen	
Conservation / bewaring	0-4 °C	

### Conditionnement / Verpakking

Type emballage / type verpakking	Ravier plastique + cercle bois + papier cuisson / Plastic schaalpje + houten bakvorm + bakpapier
Nombre de pièces par ravier Aantal stuks per schaal	2 ou / of 4
Conditionnement / Verpakking	Conditionné sous atmosphère protectrice / Verpakt onder beschermende atmosfeer

### Ingrédients / Ingrediënten

**Ingrédients:** LAIT, ŒUFS 14%, farine de BLE, épinards 9%, fromage de chèvre 9% (LAIT de chèvre, sel), crème fraîche (LAIT, stabilisant: carraghénanes), margarine (huile (colza) et graisse (palme) végétales, eau, sel, émulsifiant: E471, acidifiant: E330), eau, emmental (LAIT, sel), échalotes, huile d'olive extra vierge, amidon modifié de maïs, beurre (LAIT), sel, ail, basilic, fromage déshydraté (LAIT, sel), pignon de pin, origan, poivre blanc, noix de muscade

**Ingrediënten:** MELK, EIEREN 14%, TARWEBloem, spinazie 9%, geitenkaas 9% (geitenMELK, zout), verse room (MELK, stabilisator: carrageen), margarine (plantaardige olie (koolzaad) en vet (palm), water, zout, emulgator : E471, voedingszuur : E330), water, emmentaler (MELK, zout), sjalotten, extra vergine olijfolie, gemodificeerd maïszetmeel, boter (MELK), zout, look, basilicum, uitgedroogde kaas (MELK, zout), pijnboompitten, oregano, witte peper, nootmuskaat

### Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden – A 2020

**Gemiddelde waarden per 100g / Valeurs moyennes pour 100g :** Energie : 923Kj / 222kcal - Vetten/Matières grasses : 15g ( waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés : 8,7g) - Koolhydraten/Glucides : 14,7g ( waarvan suikers/dont sucres : 2,6g) - Vezels /fibres : 1,5g - Eiwitten/Protéines : 7,3g - Zout/Sel : 1,1 g

### Préparation / Bereiding

Chauffer pendant 10 à 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C  
Gedurende 10 tot 15 minuten opwarmen in een voorverwarmde oven aan 180°C

### Utilisation après ouverture / Gebruik na opening

A conserver au frais à 0-4°C après ouverture / Koel te bewaren na opening bij 0-4°C

**Public cible / Publiek**

Tout public / Iedereen

**Critères microbiologique / Microbiologische criteria**

<b>Caractéristiques / Kenmerken</b>	<b>Valeur à DLC/ Eind THT waarde (cfu/g)</b>
<i>Germes totaux mésophiles aérobies / G.vroeg. mésophiles aérobies</i>	10 <sup>6</sup> /g – 10 <sup>7</sup> /g
<i>Bactéries Lactiques</i>	10 <sup>6</sup> /g – 10 <sup>7</sup> /g
<i>Rapport Germes totaux/Lactiques</i>	Max 100
<i>Enterobactérie-Enterobacteriaceae</i>	<10 <sup>3</sup> /g
<i>E.coli</i>	<10 /g
<i>Levures / Moisissures</i>	<10 <sup>3</sup> /g
<i>Staphylococcus coag+ / Staph.aan coag +</i>	<100 /g
<i>Bacillus cereus</i>	<100 /g
<i>Anaérobies sulfite-réducteurs / Anaérobies sulfite-reducties</i>	<10 <sup>3</sup> /g
<i>Clostridium perfringens</i>	<30 /g
<i>Listeria monocytogènes</i>	Absence-Afwezig/ 25g
<i>Salmonella</i>	Absence-Afwezig/ 25g

**Allergène basé sur la législation européenne / Allergeen die op de Europese wetgeving is gebaseerd**

<b>Allergène / allergeen</b>	<b>Présence / aanwezigheid</b>	<b>Risque croisé / gekruist risico</b>
<b>Lait / Melk</b>	X	
<b>Oeuf / Ei</b>	X	
<b>Soja / Soya</b>		
<b>Gluten</b>	X	
<b>Arachide / Pinda's</b>		
<b>Fruits à coque / Noten</b>		
<b>Graines de sésame / Sesamezaad</b>		
<b>Poisson / Vis</b>		
<b>Crustacés / Schaaldieren</b>		
<b>Mollusques / Weekdieren</b>		
<b>Sulfite / Sulfit</b>		
<b>Moutarde / Mosterd</b>		
<b>Céleri / Selderij</b>		
<b>Lupin / Lupine</b>		