


FICHE TECHNIQUE / TECHNISCHE FICHE – Q 016			
Produit / Product	Quiche Saumon brocolis 190g Quiche Zalm en broccoli 190g	Révisé le/aangepast op : Version/versie :	25/04/2022 9

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 schaal + 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	
<p>Ingrédients : LAIT, brocolis 16%, ŒUFS, farine de BLE, SAUMON fumé 9%, margarine (huile (colza) et graisse (palme) végétales, eau, sel, émulsifiant : E471, acidifiant : E330), crème fraîche (LAIT, stabilisant : carraghénanes), eau, emmental (LAIT, sel), amidon modifié de maïs, beurre (LAIT), sel, poivre blanc, noix de muscade</p>	
<p>Ingrediënten: MELK, broccoli 16%, EIEREN, TARWEbloem, gerookte ZALM 9%, margarine (plantaardige olie (koolzaad) en vet (palm), water, zout, emulgator: E471, voedingszuur: E330), verse room (MELK, stabilisator: carrageen), water, emmentaler (MELK, zout), gemodificeerd maïszetmeel, boter (MELK), zout, witte peper, nootmuskaat</p>	

Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden – A 2020	
<p>Gemiddelde waarden per 100g / Valeurs moyennes pour 100g : Energie : 769kJ / 184kcal - Vetten/Matières grasses : 11g (waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés : 6,0g) - Koolhydraten/Glucides: 13g (waarvan suikers/dont sucres: 2,0g) - Vezels/fibres : 1,7g - Eiwitten/Protéines: 7,8g - Zout/Sel: 1,1g</p>	

Préparation / Bereiding	
<p>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</p>	

Utilisation après ouverture / Gebruik na opening	
<p>A conserver au frais à 0-4°C après ouverture / Koel te bewaren na opening bij 0-4°C</p>	

Public cible / Publiek	
<p>Tout public / Iedereen</p>	

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

Divers / Allerlei	
Ce produit est-il certifié sans OGM ? / Wordt dit product zonder OGM gewaarborgd ?	OUI/JA
Ce produit est-il soumis à un traitement ionisation ? / Wordt dit product aan een ionisatiebehandeling onderworpen ?	NON/NEE

Allergène basé sur la législation européenne / Allergeen die op de Europese wetgeving is gebaseerd		
Allergène / allergeen	Présence / aanwezigheid	Risque croisé / gekruist risico
Lait / Melk	X	
Oeuf / Ei	X	
Soja / Soya		
Gluten	X	
Arachide / Pinda's		
Fruits à coque / Noten		
Graines de sésame / Sesamezaad		
Poisson / Vis	X	
Crustacés / Schaaldieren		
Mollusques / Weekdieren		
Sulfite / Sulfiet		
Moutarde / Mosterd		
Céleri / Selderij		
Lupin / Lupine		