


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



FICHE TECHNIQUE / TECHNISCHE FICHE			
Produit / Product	Quiche Légumes du sud 300g Quiche Zuiderse groenten 300g	Révisé le/aangepast op : Version/versie :	14/06/2021 8

Informations Produit / Productinformatie		
Poids net (g) / Netto gewicht (g)	300g pc / st	
DLC / TGT – DLUO/THT	21 jours/dagen – 6 mois/maanden	
Conservation / bewaring	0-4 °C - -18°C	

Conditionnement / Verpakking	
Type emballage / type verpakking	Frais : Ravier plastique PET et aluminium / vers : PET Plastic en aluminium schaal Congelé : vrac : aluminium + carton / Diepvries : vrac : aluminium + karton
Nombre de pièces par ravier Aantal stuks per schaal	1
Conditionnement / Verpakking	Frais : Conditionné sous atmosphère protectrice / Vers : Verpakt onder beschermende atmosfeer Congelé : diepvries: vrac

Ingrédients / Ingrediënten
Ingrédients: Farine de BLE, LAIT, ŒUFS, légumes grillés 12% (poivrons, courgettes, aubergines), huile de colza, courgettes 6%, tomates 6%, eau, crème fraîche (LAIT, stabilisant: carraghénanes), oignons 3%, beurre concentré (LAIT), fromage (LAIT, sel), tomates séchées 1% (tomates, huile de colza, sel, origan, ail, régulateur d'acidité: acide citrique), ail, sel, amidon modifié de maïs, beurre (LAIT), concentré de tomates, basilic, origan, épices, poivre blanc, noix de muscade
Ingrediënten: TARWEbloem, MELK, EIEREN 13%, gegrilde groenten 12% (paprika's, courgetten, aubergines), koolzaadolie, courgetten 6%, tomaten 6%, water, verse room (MELK, stabilisator: carrageen), uien 3%, boterconcentraat (MELK), kaas (MELK, zout), gedroogde tomaten 1% (tomaten, koolzaadolie, zout, oregano, knoflook, voedingszuur: citroenzuur), look, zout, gemodificeerd maïszetmeel, boter (MELK), tomatenconcentraat, basilicum, oregano, kruiden, witte peper, nootmuskaat

Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden – A 2020
Gemiddelde waarden per 100g / Valeurs moyennes pour 100g : Energie : 993kJ / 239kcal - Vetten/Matières grasses : 15g (waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés : 5,5g) - Koolhydraten/Glucides : 18g (waarvan suikers/dont sucres : 2,7g) - Vezels/fibres : 2,8 - Eiwitten/Protéines : 6,1g - Vezels/fibres : 2,8 - Zout/Sel : 0,84g

Préparation / Bereiding

Frais/verse :

Chauffer pendant 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Gedurende 15 tot 20 minuten opwarmen in een voorverwarmde oven aan 180°C.

Congelé/diepvries :

Décongeler puis chauffer pendant 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C

Ontdooien en gedurende 15 tot 20 minuten opwarmen in een voorverwarmde oven aan 180°C

Of

Produit congelé : chauffer pendant environ 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Diepvriesproduct: gedurende ongeveer 25 minuten opwarmen in een voorverwarmde oven aan 180°C.

Utilisation après ouverture / Gebruik na opening

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

Congelé/diepvries : A conserver à - 18°C. Un produit décongelé ne doit jamais être recongelé. / Te bewaren - 18°C - Een ontdooid product nooit opnieuw invriezen.

Public cible / Publiek

Tout public / Iedereen

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-reducties</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		
Crustacés / Schaaldieren		
Mollusques / Weekdieren		
Sulfite / Sulfiet		
Moutarde / Mosterd		
Céleri / Selderij		
Lupin / Lupine		