


FICHE TECHNIQUE / TECHNISCHE FICHE			
Produit / Product	Quiche Épinard chèvre 300g Quiche Spinazie geitenkaas 300g	Révisé le/aangepast op : Version/versie :	14/06/2021 5

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

Ingrédients / Ingrediënten	
<p>Ingrédients: LAIT, farine de BLE, ŒUFS, fromage de chèvre 11% (LAIT de chèvre, sel), épinards 8%, huile de colza, crème fraîche (LAIT, stabilisant: carraghénanes), eau, beurre concentré (LAIT), 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.</p> <p>Ingrediënten: MELK, TARWEBloem, EIEREN, geitenkaas 11% (geitenMELK, zout), spinazie 8%, koolzaadolie, verse room (MELK, stabilisator: carrageen), water, boterconcentraat (MELK), emmentaler (MELK, zout), sjalotten, extra vergine olijfolie, gemodificeerd maïszetmeel, boter (MELK), zout, look, basilicum, uitgedroogde kaas (MELK, zout), pijnboompitten, oregano, witte peper, nootmuskaat.</p>	

Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden – A 2020	
<p>Valeurs moyennes pour 100g / Gemiddelde waarden per 100g : Energie : 1024kJ / 246kcal - Vettes/Matières grasses : 16g (waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés : 6,7g) - Koolhydraten/Glucides : 18g (waarvan suikers/dont sucres : 1,9g) - Vezels/fibres : 2,3g - Eiwitten/Protéines : 7,3g - Zout/Sel : 0,59g</p>	

Préparation / Bereiding	
<p>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.</p> <p>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 op 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 op 180°C.</p>	

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 op - 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 / Sulfit		
Moutarde / Mosterd		
Céleri / Selderij		
Lupin / Lupine		