


**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

Produit/Product:	<b>Quiche Lorraine 300g</b>	Révisé le/aangepast op: Version/versie:	19/03/2019 4
------------------	-----------------------------	--	-----------------

### Informations Produit / Productinformatie

Poids net (g) / Netto gewicht (g)	300g/pc	
DLC / TGT	21 jours / 21 dagen	
Conservation / bewaring:	0-4 °C	

### Conditionnement / Verpakking

Type emballage / verpakking	Ravier plastique PET et alu/ PET Plastiek en alu schaal
Nombre de pièces par ravier Aantal stukken per schaal	1 ou/of 2
Conditionnement / Verpakking	Conditionné sous atmosphère protectrice / Verpakt onder beschermende atmosfeer

### Ingrédients / Ingrediënten

**Ingrédients:** LAIT, farine de BLE, ŒUFS, jambon 7% (jambon de porc, eau, sel iodé, bouillon de porc (viande de porc, sel, sirop de glucose), stabilisants: E450, E451, antioxydant: E301, conservateur: E250), lardons fumés 7% (poitrine de porc, sel, dextrose, glucose, conservateurs: E250, E252, antioxydant: E301, arômes naturels, épices), crème fraîche (LAIT, stabilisant: carraghénanes), huile de colza, eau, oignons 3%, beurre concentré (LAIT), fromage (LAIT, sel), béchamel (farine de BLE, maltodextrine, amidon modifié de maïs, LAIT écrémé en poudre, sel iodé, petit-LAIT en poudre, fécule de pommes de terre, extrait de levure, huile de colza, oignons déshydratés, épaississant: gomme guar, extrait de vin blanc, arômes naturels), amidon modifié de maïs, lactosérum (LAIT), sel, poivre.

**Ingrediënten:** MELK, TARWEBLOEM, EIEREN, ham 7% (varkensvlees, water, gejodeerd zout, varkensbouillon (varkensvlees, zout, glucosestroop), stabilisatoren: E450, E451, antioxidant: E301, conserveermiddel: E250), gerookt spek 7% (varkensbuik, zout, dextrose, glucose, conserveermiddel: E250, E252, antioxidant: E301, natuurlijke aroma, kruiden), verse room (MELK, stabilisator: carrageen), koolzaadolie, water, uien 3%, boterconcentraat (MELK), kaas (MELK, zout), bechamel (TARWEBLOEM, maltodextrine, gemodificeerd maïszetmeel, magere MELKpoeder, gejodeerd zout, WELPOEDER, aardappelzetmeel, gistextract, koolzaadolie, uitgedroogde uien, verdikkingsmiddel: guargom, witte wijn extract, natuurlijke aroma), gemodificeerd maïszetmeel, wei (MELK), zout, peper.

## Valeurs nutritionnelles / voedingswaarden - Analyse 2016

**Valeurs moyennes pour 100g / Gemiddelde waarden per 100g :** Energie : 1118J / 268kcal – Vetten/Matières grasses : 16,8g (waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés : 7,2g) – Koolhydraten/Glucides : 19,6g (waarvan suikers/dont sucres : 3g) – Eiwitten/Protéines : 9,6g – Zout/Sel : 1,2g

## Préparation / Voorbereiding

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

## Public cible / Publiek

Tout public / Iedereen

## 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

## Critères microbiologique / Microbiologische ...

Caractéristiques / Kenmerken	Valeur à DLC/ Eind THT waarde (cfu/g)
<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

## 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
<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>		