

QUICHE AUX LEGUMES ANCIENS

Prête à Servir

2080g

Code article : 7829

IT/TA/FRCTLARON

Date : 24/05/24

Indice de révision :

Page 1 sur 2

Date révision :



- ◆ Visuel rond avec garniture très généreuse.
- ◆ Pâte Brisée pur beurre.
- ◆ Emballage « prêt à servir ».

Produit frais, transformé en France.

Découvrez ou redécouvrez les légumes anciens avec cette recette de tarte rustique au panais, topinambour et patate douce ! Riche en saveurs, cette tarte colorée joue sur les contrastes avec ses cubes de patate douce, son comté AOP qui se marient parfaitement avec la douceur des légumes anciens et la légèreté de la quiche. Idéale pour un repas d'automne réconfortant !

COMPOSITION

Quiche garnie d'une préparation (76,9%) à base de légumes anciens.

Pâte Brisée 23,1% (farine de **blé** - **beurre** 5,8% - eau - sel) - **crème** fraîche - **lait** entier - **œufs** - patates douces 10,6% - panais 7,9% - haricots verts 6,4% - **Comté** 5,1% - navets 3,5% - topinambour 1% - échalotes 0,9% - amidon modifié de maïs - sel - ail - curry - poivre - muscade.

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, céleri, moutarde et fruits à coque.

CONDITIONS D'UTILISATION

Réchauffer suivant les conditions de préparation avant de consommer le produit.

Retirer la poche plastique et le cercle du produit puis mettre la tarte avec son support directement dans le four.

Four à 120°C, réchauffer environ 30 min.

Four à 150°C, réchauffer environ 20-25min.

RECYCLAGE

Barquette : à recycler

Film : à jeter

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	931 kJ (soit 223 Kcal)
MATIERES GRASSES	14%
dont Acides Gras Saturés	9,0%
GLUCIDES	17%
dont Sucres	2,8%
PROTEINES	6,6%
SEL	0,70%
CALCIUM (mg)	70

*Valeurs obtenues par calcul

Calories
223 Kcal

Pour
100g



MG<15%

Sans huile de palme

Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : **J + 9**

Température de conservation : **0°C à + 4°C**

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

GRAMMAGES

Grammages adaptés aux recommandations du GEMRCN.

Nb de portions / barquette	16	14	10	à couper
Poids des portions (g)	130	148	208	2080

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. RIGAUD	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	24/05/24	24/05/24	24/05/24	24/05/24
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 38.337.003 CE

Fabriqué à : Rives (38)

Code emballer : Emb. 38 337A

BARQUETTE

Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
CELLULOSE/P E/EVOH	56	280 x 280 x 35	2,74

COLIS

Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
102	310 x 300 x 54	5,02

COLISAGE

Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
Voir page 1	1	2,24	2,08

PALETTISATION

Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
8	10	80	202	166,40

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 687 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	Méthode interne selon NF ISO 16649-2
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI	NON		OUI	NON
Œufs et dérivés	X		Lait et dérivés	X	
Crustacés et dérivés		X	Gluten et dérivés	X	
Mollusques et dérivés		X	Lupin		X
Poissons et dérivés		X	Céleri et dérivés		X
Arachides et dérivés		X	Moutarde et dérivés		X
Soja et dérivés		X	Sésame et dérivés		X
Fruits à coque et dérivés		X	Sulfites et anhydride sulfureux		X

SCHEMA D'ELABORATION

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la garniture et de la pâte → Assemblage → Dépôt des plaques sur chariot → Cuisson → Passage en cellule de refroidissement → Stockage avant conditionnement → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition.

ENVIRONNEMENT

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. RIGAUD	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	24/05/24	24/05/24	24/05/24	24/05/24
Visa				