

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 29.10.2020

Quiche chèvre épinard 11cm

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10239366
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 29368
Autres	
Code EAN	5413321293689
Code CN (EU)	2005995000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Quiche au épinards et fromage de chèvre, pré-poussée et surgelée
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Congelé

Les quiches sont 100% végétariens.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Congelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	300 min	
Remarques:	Décongeler à température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	12 min	Température: 185 °C
Four à micro-ondes:			Puissance: 600 W
Remarques:	Pour un réchauffage plus rapide, mettez la portion au micro-ondes durant 40-50 secondes.		

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	200 g	191 - 220 g		
Hauteur:	25 mm	20 - 30 mm		
Diamètre:	120 mm	110 - 130 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Pas d'arrière-goût	Odeur:	Typique, Pas d'arrière-goût
Aspect visuel:	Typique, Rond	Couleur:	Multicolore, Typique
Structure:	Typique		

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*	
Épinards			25	
Oeuf			15	
Farine de blé			15	
Paprika			10	
Fromage de chèvre			9	
	Lait de chèvre pasteurisé			
	Ferments lactiques			
	Présure			
Lait pasteurisé			6	
Eau			6	
Oignon			6	
Graisse de palme			5	
Crème			5	
	Lait entier			
	Crème			
	Émulsifiant			
		Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	
	Stabilisant			
		Gomme de guar	E 412	
		Carraghénanes	E 407	
		Gomme de cellulose	E 466	
Huile de colza			1	
Sel			< 1	
Amidon			< 1	
Noix muscade			< 1	
Poivre			< 1	
Conservateur			< 1	
	Sorbate de potassium	E 202		< 1
	Nitrate de sodium	E 251		< 1
Émulsifiant			< 1	
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471		< 1
	Lécithine de tournesol	E 322		< 1
Arôme naturel			< 1	
Jus de citron			< 1	
Anti-oxydant			< 1	
	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	E 304		< 1
	Extrait riche en tocophérols	E 306		< 1
Farine de blé fermentée			< 1	
Ferments lactiques			< 1	
Présure			< 1	
Colorant			< 1	
	Caroténoïdes	E 160a		< 1

* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)
 > 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)
 < 1 %: < 1 %

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Épinards (24%); OEUFS; FARINE DE BLÉ; Paprika; FROMAGE DE CHÈVRE (9%) (LAIT DE CHÈVRE PASTEURISÉ; Ferments lactiques; Présure); LAIT PASTEURISÉ; Eau; Oignon; Graisse de palme; CRÈME (LAIT ENTIER; CRÈME; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Stabilisant: Gomme de guar, Carraghénanes, Gomme de cellulose); Huile de colza; Sel; Amidon; Noix muscade; Poivre; Conservateurs: Sorbate de potassium, Nitrate de sodium; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine de tournesol; Arôme naturel; Jus de citron; Anti-oxydant: Esters d'acides gras de l'acide ascorbique, Extrait riche en tocophérols; FARINE DE BLÉ FERMENTÉE; Ferments lactiques; Présure; Colorant: Caroténoïdes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	994 kJ	(237 kcal)
Matières grasses:	14,8 g	
dont acides gras saturés:	7,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	3,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,9 g	
Glucides:	17,0 g	
dont sucres:	2,4 g	
Fibres alimentaires:	0,5 g	
Protéines:	8,9 g	
Sel (Na x 2,5):	0,9700 g	

Numéro d'article: 10239366

Mise à jour : 29.10.2020

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	970,0 mg
Minéraux - Sodium:	388,0 mg
Eau:	57,5 g

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Non	Non
Epeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

* Selon le Règlement (UE) n o 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être étiqueté.

Peut contenir des allergènes

Peut contenir des traces de: -.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine et la gestion des risques, la présence de certains allergènes sur la ligne de production est évitée. Par conséquent, les allergènes regroupés dans la classe "peut contenir" sont les seuls pertinents pour le risque de "contamination croisée".

INFORMATION OGM

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

DURABILITÉ

Type: PO - Pas durable Valeur: Modèle chaîne d'approvisionnement:

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Non	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Non	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Non		

Numéro d'article: 10239366

Mise à jour : 29.10.2020

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				ISO 4833-2
E. coli:	/ g	50				AFNOR SPD 07/1-07/93
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				AFNOR AES-10/4-05/04
Bactérie lactique:	/ g	1 000				ISO 15214

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	4 - 7 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	2 kg	Poids brut:	2,285 kg	Nombre de pièces:	10 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	11 Pce	Couches:	10 Pce	UD par palette:	110 Pce
Poids net:	220 kg	Poids brut:	276,35 kg	Hauteur totale de palette:	175 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	PET, PA, EVOH, PE		
Dimensions:	250x200x150 mm				
Poids:	39 g				
Couleur:	Transparent				
Description:	Collerette	Matière:	Aluminium		
Dimensions:	132x23 mm				
Poids:	3 g				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Carton		
Dimensions:	264x214x178 mm				
Poids:	246 g				
Couleur:	Blanc				
Code					
		Code du lot:	Numéro de lot, AAMMJXXXX		
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Dimensions:	1200x800 mm				
Poids:	25.000 g				
Description:	Feuille extensible	Matière:	Plastique		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent	Maille	Remarques
Tamis:	Non		
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	

Numéro d'article: 10239366	Mise à jour : 29.10.2020
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	2005995000	
Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.		

DÉCLARATION

Ce document est créé par le logiciel QA/ERP. Les étapes obligatoires de validation garantissent que l'information qui est communiquée ici est actuelle et exacte selon notre connaissance le jour de la création et ne nécessite pas de signature. Avec ce document, le client est assuré de disposer de la dernière version actualisée.

Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.

Mise à jour :	29.10.2020
Changement:	Déclaration des ingrédients, Durabilité, Allergènes présents dans le produit, Peut contenir des allergènes