

Entreprise	
Raison sociale	L'Artisan Gourmet sprl
Siège social/site de production	Rue du Chénia, 6 7170 Manage
N° d'entreprise	0885.954.547.
N° d'autorisation	AER/HAI/012705
Tél	064.84.11.82
Fax	064.55.52.85
Email	<a href="mailto:ventes@artisan-gourmet.be">ventes@artisan-gourmet.be</a>

Informations générales	
Produit	Quiche chèvre poireaux tomates 375g
Référence	QUARTS375SAT5523
Code EAN	5407009123238
Poids net	375 g
Diamètre	16 cm
N° de lot	AAJJJ
Date limite de consommation	25 jours à la date de fabrication

Liste d'ingrédients
Crème ( <b>LAIT</b> écrémé; huile de colza ; <b>CRÈME</b> de matières grasses; amidon; protéines de <b>LAIT</b> ); Farine de <b>BLÉ</b> (Gluten);14%Tomates;Emmental ( <b>LAIT</b> de vache pasteurisé, amidon,sel,ferment lactique);Eau;6%Poireaux ;6%Fromage de chèvre ( <b>LAIT</b> de chèvre pasteurisé, sel, ferments (dont <b>LAIT</b> ), coagulant); <b>ŒUF</b> ;Beurre ( <b>LAIT</b> );Margarine: Huiles et graisses végétales: (Coprah; Colza; Eau; Sel; Colorant naturel : B-carotène E160a; Jus de citron concentré);Jaune d' <b>ŒUF</b> ;Sel;Romarin;Epices;Levure

Allergènes	
	Présence*
Céréales contenant du gluten	+
Crustacés	-
Œufs	+
Poissons	?
Arachides	-
Soja	-
Lait	+
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites	-
Lupin	-
Mollusques	-
* + : présence dans le produit - : absence dans le produit ? : contamination croisée possible (allergène présent dans l'atelier de production)	

Critères microbiologiques		
Paramètres	m	M
<i>E.coli*</i> avec légumes cuits	10 cfu/g	100 cfu/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	10 cfu/g	100 cfu/g
levures et moisissures	100 cfu/g	1000 cfu/g
<i>Staphylococcus coagulase + ***</i>	100 cfu/g	1000 cfu/g
<i>Germes totaux mésophiles aérobies</i>	10.000 cfu/g	100.000 cfu/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent dans 25 g	
<i>Salmonella spp</i>	Absent dans 25 g	
<i>Bacillus cereus**</i>	100 cfu/g	1000 cfu/g
<i>Clostridium perfringens</i>	100 cfu/g	1000 cfu/g

Composition nutritionnelle		
Valeur énergétique	kcal/100g	295,00
	kJ/100g	1.234,28
Protéines	g/100g	8,31
Lipides	g/100g	21,35
Dont acides gras saturés	g/100g	9,83
Glucides	g/100g	16,91
Dont sucres	g/100g	1,86
Sel	g/100g	0,91

Conditions de stockage et de conservation
Température de conservation : entre +2 et +7°C
Après ouverture : à conserver au réfrigérateur pendant maximum 24 heures

Préparation
Sortir la quiche de son emballage et placer pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Etiquetage
Etiquetage conforme à la législation en vigueur : Règlement N° 1169/2011 CE

OGM
Ce produit ne contient aucun organisme génétiquement modifié et est conforme aux règlements 1829/2003 et 1830/2003 CE

Conditionnement
<b>Produit conditionné sous atmosphère modifiée</b>
<b>Emballage primaire :</b>
Sous tarte paraffiné
Film plastique alimentaire ( PA/PE 30/90)
Contact alimentaire selon réglementation 1935/2004 CE