

## SPECIFICATION

### IDENTIFICATION PRODUIT

Numéro d'article	5200181	
Désignation légale	Quiche avec fromage de chèvre et épinards	
Dénomination commerciale	Quiche fromage de chèvre épinards	
Poids net	500 g	avec "e" métrologique

#### Pâtisserie Alsacienne Bloch NV

Schaessestraat 13  
9070 Destelbergen  
Belgique  
Certificat: IFS Food  
Valable jusqu'au 17/08/24

ESTD.



1899

### LISTE DES INGRÉDIENTS

OEUFS de poules élevées au sol, épinards 15%, préparation de la crème [crème (LAIT), émulsifiant (E471), stabilisants (E407, E466, E412)], fromage de chèvre 15% [LAIT de chèvre, sel, cultures de fromage (LAIT), coagulant], farine de BLÉ, tomate 8%, eau, margarine [graisse de noix de coco, eau, huile de tournesol, émulsifiant (E471), sel, arôme, correcteur d'acidité (E330)], fromage 4% (LAIT, amidon de pomme de terre, sel, ferments lactiques, présure), oignon, amidon modifié de maïs, sel, levure, gélatine de porc, concentré de tomates 0,1%, huile de colza, poivre.

### ALLERGÈNES

allergène	+ présent - absent ? contaminant croisé
gluten	+
blé	+
seigle	?
orge	?
autre céréales contenant du gluten	?
crustacés	?
oeuf	+
poisson	?
arachides	-
soja	?
lait	+
fruits à coques	?
céleri	?
moutarde	?
graines de sésame	?
sulfites (0,00 ppm)	?

lupin	?
mollusques	?

## COMPOSITION NUTRITIONNELLE

portion		g
---------	--	---

	Unité	AR*	valeurs nutritives moyennes		
			par 100g	par portion	AR % par
<b>Énergie</b>	kJ		823	4114	
	kcal	2000	198	988	49
<b>Matières grasses</b>	g	70	13,1	65,6	94
dont acides gras saturés	g	20	8,2	41,2	206
<b>Glucides</b>	g	260	10,6	52,8	20
dont sucres	g	90	1,4	7,0	8
<b>Fibres alimentaires</b>	g	25	1,1	5,7	23
<b>Protéines</b>	g	50	8,8	43,8	88
<b>Sodium</b>	g	2,4	0,3	1,7	70
<b>Sel (calculé sodium x 2,5)</b>	g	6	0,84	4,20	70

\* AR = apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

## CONDITIONS DE CONSERVATION

DLC à la livraison	180	jours
max. température à la livraison	-18	°C
température de conservation	-18	°C
durée de conservaton après ouverture	Consommez immédiatement	
indication de la durée de conservation	À consommer jusqu'au	DD/MM/YYYY

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètre	Target	Tolerance	Use by date
Aerobic (psychrotrophic) count	3x10 <sup>3</sup>	3x10 <sup>4</sup>	3x10 <sup>6</sup> (a)
Anaerobic (psychrotrophic) count	3x10 <sup>3</sup>	3x10 <sup>4</sup>	3x10 <sup>6</sup> (a)
Lactic acid bacteria 22°C	3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>	3x10 <sup>7</sup> (b)
Sulfite reducing clostridia	3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>	3x10 <sup>5</sup>
Bacillus cereus	3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>5</sup>
Yeasts	3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>	3x10 <sup>5</sup>
Molds	3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>	No visible mold formation
Salmonella spp.	Abs in 25g	Abs in 25g	Abs in 25g
E.coli	<10	<10	<50
Listeria monocytogenes	Abs in 25g	<100	100
Coagulase-positive staphylococci	3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>	3x10 <sup>3</sup>

(a) If the (an) aerobic colony count on the expiry date exceeds the threshold value of  $3 \times 10^6$  cfu/g, it is recommended to assess if this (an) aerobic colony count coincides with the lactic acid bacteria count. If the colony count is mainly consisting of lactic acid bacteria (i.e. also  $1-3 \times 10^6$  cfu/g or more lactic acid bacteria) then the product is still deemed to be acceptable.

(b) If the numbers of lactic acid bacteria exceeds  $3 \times 10^7$  cfu/g at the expiry date and if lactic acid bacteria are the dominant population (finding thus equal or higher numbers of lactic acid bacteria compared to (an) aerobic colony count), it is recommended that the food product is subjected to sensorial analysis (assess presence of off-odours, deviating taste, slime formation, mould growth, etc.). As the lactic acid bacteria consist of a group of beneficial bacteria, which often merely acidify the food, higher numbers can be tolerated without adverse quality perception. Thus, in the latter case the food product should only be judged unacceptable if indeed unacceptable sensorial deviations are established. Also see p. 12-13 of UGent (Uyttendaele, M.(ed.) Ghent University (2018), Microbiological guidelines: Support for interpretation of microbiological test results of foods (1st druk). Brugge: Uitgeverij Die Keure.)

## METHODE D'EMPLOIE

Décongeler avant de réchauffer. Ne pas recongeler après décongélation. Au four: chauffer pendant 20 min à 180°C.

## GARANTIES

Le fabricant garantit que le produit ne contient aucun ingrédient ayant été soumis à une irradiation.

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'OGM.

Le contenu de cette fiche produit a été compilé par Culinor NV au mieux de ses capacités sur la base des informations fournies par ses fournisseurs. Culinor NV ne peut en aucun cas être tenue responsable de l'exactitude ou de l'exhaustivité de ces données.

## COORDONNÉES DE CONTACT

Contacts	Qualité	Commercial	En cas d'urgence
Nom	Gorryt De Ruycq	Frederik Van Nuffel	Werner Nies
Téléphone	09/229.05.42 09/242.05.98	09/229.05.17	09/229.05.11
GSM	0474/75.82.83	0477/38.00.89	0475/58.08.17
E-mail	<a href="mailto:gorryt.deruyck@culinor.com">gorryt.deruyck@culinor.com</a>	<a href="mailto:frederik.vannuffel@bloch1899.be">frederik.vannuffel@bloch1899.be</a>	<a href="mailto:werner.nies@culinor.com">werner.nies@culinor.com</a>

Préparé par: Pâtisserie Alsacienne Bloch

Date: 10/04/2024

## COMPOSITION DU PRODUIT

Ingrédient	%	Pays d'origine	Commentaires
OEUFs de poules élevées au sol	17	BE, DE, DK, FR, NL, PL	
épinards	15	BE, NL	
préparation de la crème	13	BE	
crème (LAIT)			
émulsifiant			
mono- et diglycérides d'acides			

stabilisants		
carraghénane E407		
carboxyméthylcellulose E466		
gomme guar E412		
anti-agglomérant		adjuvant technologique
chlorure de potassium E508		
fromage de chèvre	13 FR	
LAIT de chèvre pasteurisé		
sel		
cultures de fromage		
coagulant		
farine de BLÉ	12 BE, DE, FR	
tomate	8,0 ES, PL, TR	
eau	5,2 BE	
margarine	4,8 IT	
graisse de noix de coco		
eau		
huile de tournesol		
émulsifiant		
mono- et diglycérides d'acides		
gras alimentaires E471		
sel		
arôme		
correcteur d'acidité		
acide citrique E330		
fromage	4,0 DE, DK, NL	
LAIT pasteurisé		
amidon de pommes de terre		
sel		
ferments lactiques		
présure microbienne		
oignon	3,6 BE, ES, NL	
fromage de chèvre	2,0 FR	
LAIT de chèvre pasteurisé		
sel		
culture de fromage (LAIT)		
coagulant		
amidon modifié de maïs	0,8 FR	
sel	0,5 DE, ES, FR, NL	
sel		
anti-agglomérant		
ferrocyanure de sodium E535		adjuvant technologique
correcteur d'acidité		
carbonates de sodium E500		adjuvant technologique
levure	0,2 BE	
levure		
amidon de pommes de terre		adjuvant technologique
gélatine de porc	0,2 BE	

concentré de tomates  
huile de colza  
poivre

0,1 ES  
0,1 EU  
<0,1 BR, EC, ID, VN