

SPECIFICATION

IDENTIFICATION PRODUIT

Numéro d'article	5200182	
Désignation légale	Quiche avec mozzarella et tomate	
Dénomination commerciale	Quiche mozzarella tomate	
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, préparation de la crème [crème (LAIT), émulsifiant (E471), stabilisants (E407, E466, E412)], mozzarella 17% (LAIT, sel, ferments lactiques, présure, amidon de pomme de terre), farine de BLÉ, tomate semi-séchée 11% [tomate semi-séchée, huile de tournesol, sel, sucre, herbes, antioxydant (E300), correcteur d'acidité (E330)], tomate 10%, eau, margarine [graisse de noix de coco, eau, huile de tournesol, émulsifiant (E471), sel, arôme, correcteur d'acidité (E330)], amidon modifié de maïs, sel, gélatine de porc, levure, concentré de tomates 0,1%, 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		AR % par
			par 100g	par portion	
Énergie	kJ		883	4413	
	kcal	2000	212	1059	53
Matières grasses	g	70	13,8	68,9	98
dont acides gras saturés	g	20	8,1	40,6	203
Glucides	g	260	12,0	60,0	23
dont sucres	g	90	2,5	12,6	14
Fibres alimentaires	g	25	1,1	5,3	21
Protéines	g	50	9,4	47,2	94
Sel (calculé sodium x 2,5)	g	6	1,13	5,63	94

* 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	3×10^3	3×10^4	3×10^6 (a)
Anaerobic (psychrotrophic) count	3×10^3	3×10^4	3×10^6 (a)
Lactic acid bacteria 22°C	3×10^2	3×10^3	3×10^7 (b)
Sulfite reducing clostridia	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Bacillus cereus	3×10^2	3×10^3	1×10^5
Yeasts	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Molds	3×10^2	3×10^3	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	3×10^2	3×10^3	3×10^3

(a) If the (an) aerobic colony count on the expiry date exceeds the threshold value of 3×10^6 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 3×10^7 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 Ruyck	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	gorryt.deruyck@culinor.com	frederik.vannuffel@bloch1899.be	werner.nies@culinor.com

Préparé par: Pâtisserie Alsacienne Bloch

Date: 10/04/2024

COMPOSITION DU PRODUIT

Ingrédient	%	Pays d'origine	Commentaires
OEUFs de poules élevées au sol	19	BE, DE, DK, FR, NL, PL	
préparation de la crème	18	BE	
crème (LAIT)			
émulsifiant			
mono- et diglycérides d'acides			
gras alimentaires E471			
stabilisants			
carraghénane E407			
carboxyméthylcellulose E466			
gomme guar E412			
anti-agglomérant			adjuvant technologique
chlorure de potassium E508			
mozzarella	17	AU, BE, DE, DK, FR, NL, US	
LAIT de vache pasteurisé			
sel			
ferments lactiques			
présure			
amidon de pomme de terre			
farine de BLÉ	12	BE, DE, FR	
tomate semi-séchée	11	IT, TR	

tomate semi-séchée		
huile de tournesol		
sel		
sucre		
herbes		
antioxydant		
acide ascorbique E300		
correcteur d'acidité		
acide citrique E330		
tomate	9,8 ES, PL, TR	
eau	5,2	
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		
amidon modifié de maïs	1,0 FR	
sel	0,6 DE, ES, FR, NL	
sel		
anti-agglomérant		
ferrocyanure de sodium E535		adjuvant technologique
correcteur d'acidité		
carbonates de sodium E500		adjuvant technologique
gélatine de porc	0,3 BE	
levure	0,2 BE	
levure		
amidon de pommes de terre		adjuvant technologique
concentré de tomates	0,1 ES	
poivre	0,1 BR, EC, ID, VN	