



Tellement meilleures

Les Classiques

☎ Commercial 04 38 02 20 92
 Télécopie 04 38 02 20 96

☎ Administratif 04 38 02 20 84
 Télécopie 04 38 02 20 83

☎ Production 04 76 50 53 44
 Télécopie 04 76 50 53 48

@-mail : contacts@pizza-clot.com

QUICHE JAMBON

Pâte légère et croustillante garnie d'une onctueuse sauce béchamel cuisinée traditionnellement, agrémentée de cubes de jambon et de lardons fumés.



COMPOSITION (Ingrédients mis en œuvre) : Jambon 9% - Œufs : 15.8%

Pâte (31 %) Farine de blé, eau, huile de tournesol, sel, levure, émulsifiants : E322, E471, malt.

Garniture (69 %) Eau, blanc d'œuf pasteurisé, jambon (jambon de porc, eau, sel, gélatine de porc, plasma de porc, lactose, sirop de glucose, stabilisant : E451, E450, gélifiant : E407A, acidifiant E326, arômes naturels conservateur : E316, E250), lardon fumé (poitrine de porc, eau, sel, lactose, acidifiant : E262i, antioxygène : E316, conservateurs : E250, salpêtre), protéines de lait, lactosérum, huile de coprah, jaune d'œuf pasteurisé, crème fraîche pasteurisée, emmental râpé, amidon de maïs modifié, picardan, sel, poivre, muscade, colorants : E102, E124.

Allergènes présents : gluten, produits laitiers, œufs

Conseils de Préparation :

Au four traditionnel : Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Sortir le produit de son emballage Chauffer pendant 5 à 10 minutes.

Au four micro-ondes : Le chauffage est possible mais provoque le ramollissement de la pâte.

NB : Ce produit peut se consommer chaud ou froid

ANALYSE NUTRITIONNELLE :

Protéines	8.4%
Matières grasses totales	9.4%
Matières minérales	2.24%
Glucides	21.2%
P/L	0.90
Valeur énergétique /100g	203Kcal

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Germes	Critères
Microorganismes aérobies 30°C /g	< 300 000 UFC/g
Coliformes 30°C /g	<1000 UFC/g
Coliformes thermotolérants 44°C /g	<10 UFC/g
Staphylocoques à coagulase positive 37°C /g	<100 UFC/g
Anaérobies sulfite-réducteurs 46°C /g	<30 UFC/g
Recherche de Salmonella /25g	Absence

LOGISTIQUE :

Poids net carton	3.800 Kg
Nb pizzas/carton	2

A conserver entre 0 et 4°C.

DLC Départ Usine Garantie 16 Jours

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

Approbateur (nom et Fonction)	Visa	Date de mise à jour	Cachet de l'entreprise
Véronique RAGOT Ingénieur Qualité		14/01/08	ALPES FRAIS PRODUCTION S.A. Z.I. Centr'Alp 436 Rue Emile Romanet - B.P. 92 38343 VOREPPE Cedex

Tél. 04 38 02 20 92 - Fax. 04 38 02 20 96
SIRET 339 341 646 00034 - APE 1085 Z

Siège social : ALPES FRAIS PRODUCTION S.A.S. - 436, rue Emile Romanet - CENTR'ALP - B.P. 92 - 38343 VOREPPE Cedex
ALPES FRAIS PRODUCTION S.A.S. au capital de 400 000 € - R.C. Grenoble B 339 341 646 - Siret 339 341 646 00034 - Code APE 158 A - TVA/INTRA : FR 56 339 341 646

