



Tellement meilleures

☎ 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

# Les Excellentes

## QUICHE LORRAINE

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

### COMPOSITION

#### Pâte (25 %)

(ingrédients mis en œuvre)

Farine de blé, eau, huile de tournesol, blanc d'œuf pasteurisé, jaune d'œuf pasteurisé, poudres à lever : E450i et E500ii, émulsifiant : E481, épaississant : E412, sel.

#### Garniture (75 %)

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), crème fraîche pasteurisée, lardon fumé (poitrine de porc, eau, sel, lactose, acidifiant : E262i antioxygène : E316, conservateurs : E250, salpêtre), emmental râpé, protéines de lait, lactosérum, huile de coprah, jaune d'œuf pasteurisé, mozzarella râpée, amidon de maïs modifié, arômes, sel, picardan, poivre, muscade, colorants : E102 et 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 :

Humidité	58.0%
Matière grasses	9.2%
Protéines	8.2%
Cendres	2.66%
Glucides totaux	21.9%
P/L	0.89
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	4,650 Kg
Nb barquettes/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.

ALPES FRAIS PRODUCTION S.A.

Approbateur (nom et Fonction)	Visa	Date de mise à jour	Cachet de l'entreprise
V RAGOT Ingénieur Qualité		14/01/08	

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

FR  
38-565-01  
C.E.E.