



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	quiche lorraine surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Cuite. Ø 14 cm. Lardons fumés, crème fraîche, jambon, emmental. Carton de 12 pièces, soit 2,4 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Précuit
Conditionnement :	Colis de 2.400 kg
Liste des ingrédients :	Eau, farine de BLE, OEUFS entiers, lardons cuits fumés 9,4% (poitrine de porc origine UE, eau, sirop de glucose, sel, arômes naturels, bouillon de légumes, ferments), CREME fraîche, jambon 6,2% (jambon de porc origine UE, couenne, eau, sel, gélatine, stabilisants : carraghénanes - E 450, LACTOSE, sirop de glucose, dextrose, arômes, conservateurs : E 316 - E 250), EMMENTAL, huile de colza, LACTOSE et protéines de LAIT - LAIT écrémé en poudre, farine de riz, fécule, sel, muscade, poivre blanc, curcuma.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
lardons	Union Europ.
jambon cuit standard	Union Europ.

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 86]
N° d'agrément :	FR 86.160.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Crustacés, Céleri, Mollusques, Moutarde, Poisson

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Gélatine (Ne souhaite pas déclarer)
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

Atouts

Atout : Une quiche lorraine format 200g, parfait pour de la vente à emporter ou pour servir en plat du jour accompagnée d'une salade

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Non
Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, sur grille, au four à chaleur sèche à 210/230°C, température stabilisée à 185/200°C jusqu'à coloration pour atteindre +65°C à cœur.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
894	213	10	3.7	22	2.6	1.1	8.3	0.71

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.83

Type de matières grasses : Colza

Catégorie GEMRCN : 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	40.8	0	17	Colis	17		
Pièce unitaire	0.2	0	0.08	Colis			
Palette	530.4	597.4	221	Colis	221	1200x800x1684	
Colis	2.4	2.59	1	Colis		155x314x118	3661987002929