



**PassionFroid**  
groupe pomona

# FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 29/09/2020



## Quiche saumon brocolis 1,45 kg

Référence : 55 074

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Surgelé. Cuite. Ø 26 cm. Garniture 75% : oeufs entiers frais, brocolis, crème fraîche, saumon fumé, saumon cuit. Pâte brisée 25%. Carton de 3 pièces, soit 4,35 kg.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Tarte salée au saumon et aux brocolis surgelée
<b>Type de produit</b>	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Cuit
<b>Durée de vie</b>	549 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Colis par Colis : 1 de 4,35 kg.
<b>Code douanier</b>	19059080
<b>Pays de transformation</b>	France

### Atouts

- Quiche gourmande aux œufs entiers, au saumon et au brocolis
- Quiche épaisse et à large diamètre pour un visuel savoureux et généreux
- Quiche de 1,45 kg facilement portionnable

## Composition

**Liste des ingrédients** OEUFS entiers frais, farine de BLE, brocolis 16%, CREME fraîche (LAIT), SAUMON fumé 8% (SAUMON atlantique salmo salar (POISSON), sel), eau, margarine (huile végétale de palme, eau, huile végétale de colza, jus de citron concentré), SAUMON cuit 5,5% (SAUMON atlantique salmo salar (POISSON), sel, correcteur d'acidité : acide citrique), amidon de maïs, sucre, sel, poivre.

**Absence de composants spécifiques** Non étiqueté OGM , Sans porc

**Liste des allergènes** Traces de fruit à coque , Traces de soja , Oeuf , Lait , Gluten , Traces de céleri , Poisson

## Mise en oeuvre

**Mise en oeuvre 1** Avec ou sans décongélation, sur grille, au four mixte à 150/170°C température stabilisée. Finir à chaleur sèche

**Mise en oeuvre 2** Décongélation en chambre froide à 0+3°C à J+1 avec l'emballage d'origine. S'utilise comme un produit frais

**Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation

## Informations nutritionnelles

### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
231	964	15,1	7,4	14,9	2	1,1	8,4	0,78
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,56	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Entrée > 15% de MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	90	4/20 max



## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Caractéristiques physiques** Garniture 75%, pâte 25%

**Critères bactériologiques**  
Flore Totale : m = 100 000 ufc/g  
Rapport FT/FL : 10  
Listeria : m = abs/25g  
Salmonelle : m = abs/25g  
E. COLI : m = 10 ufc/g  
Staphylocoques : m = 100 ufc/g  
Bacillus cereus : m = 100 ufc/g  
Clostridium Perfringens : m = 30 ufc/g

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,23	Colis		
Barquette		0,333	Colis		
Pièce unit	1,45	0,333	Colis		
Colis	4,35	1	Colis	287 x 287 x 125	3505700008808
Couche		8	Colis		
Palette		96	Colis		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.