



## Quiche lorraine 65 g Marie

Marque : MARIE

Référence : 216 831

### Caractéristiques générales

|  |   |
|--|---|
| <b>Descriptif produit</b>                        | Surgelé. Précuite. Ø 90 mm. Œufs, jambon, crème fraîche. Carton de 50 pièces, soit 3,25 kg.   |
| <b>Dénomination réglementaire :</b>              | Mini quiche lorraine 65g Marie restauration   |
| <b>Type de produit</b>                           | Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe   |
| <b>Conservation</b>                              | -18° C  |
| <b>Etat</b>                                      | Précuit   |
| <b>Durée de vie</b>                              | 540 jours   |
| <b>Conditionnement</b>                           | Nombre de Colis par Colis : 1 de 3,25 kg.   |
| <b>Code douanier</b>                             | 19059080  |
| <b>Stampille sanitaire</b>                       | FR 49.060.001 CE  |
| <b>Pays de transformation</b>                    | France  |
| <b>Origine de la matière première principale</b> | Slovénie - Estonie - Danemark - Indonésie - Suède - Rép. tchèque - Lituanie - Autriche - Malte - Royaume-Uni - Hongrie - Irlande - Pays-Bas - France - Bulgarie - Pologne - Roumanie - Espagne - Slovaquie - Allemagne - Luxembourg - Finlande - Chypre - Croatie - Italie - Lettonie - Belgique - Portugal - Grèce |

### Composition

|  |  |
|--|--|
| <b>Liste des ingrédients</b>             | Eau, farine de BLÉ, margarine végétale (huiles de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant : E 471, correcteur d'acidité : E 330), jambon cuit standard 4% (viande de jambon de porc, couenne de porc, eau, sel, sirop de glucose, LACTOSE, gélatine, stabilisants E 407 - E 450, dextrose, arômes naturels, conservateurs : E 316 - E 250), LAIT écrémé en poudre, OEUF, blanc d'OEUF, CRÈME fraîche, sel. Fabriqué dans un atelier qui utilise : poisson, mollusques, crustacés, moutarde, céleri. |
| <b>Absence de composants spécifiques</b> | Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans sucre ajouté  |
| <b>Liste des allergènes</b>              | Lait , Gluten , Oeuf , Traces de crustacés , Traces de poisson , Traces de céleri , Traces de moutarde , Traces de mollusques  |



## Mise en oeuvre

**Mise en oeuvre** Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four mixte à 160°C, température stabilisée. Terminer à chaleur sèche à 180°C.

## 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    |                         |                                 |                 |                    |                            |                  |            |
| 241                                    | 1 010 | 11                      | 5,3                             | 28              | 4                  | 1                          | 7                | 0,98       |
| Autres valeurs nutritionnelles (en mg) |       |                         |                                 |                 |                    |                            |                  |            |

|   |                       |                                 |
|---|-----------------------|---------------------------------|
| Rapport P/L                                 | 0,64                  | Critère GEMRCN                  |
| % de matières premières animales            | 8                     | Entrée protidique < ou = 15% MG |
| Cible principale                            | Adolescents / Adultes | Fréquence sur 20 repas          |
| Grammage recommandé / portion pour la cible | 65                    |                                 |

## Données logistiques

| Unité      | Poids net (kg) | Nb unités | Unité de référence | Longueur x Largeur x Hauteur *(mm) | Code EAN       |
|------------|----------------|-----------|--------------------|------------------------------------|----------------|
| Pièce unit |                | 0,02      | Colis              |                                    |                |
| kg         |                | 0,308     | Colis              |                                    |                |
| Colis      | 3,25           | 1         | Colis              | 382 x 197 x 152                    | 3248830040781  |
| Couche     |                | 12        | Colis              |                                    |                |
| Palette    | 390            | 120       | Colis              | 1 200 x 800 x 150                  | 33248830040782 |

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