

Fiche Technique Client

Quiche lorraine 200g

 Créé le :
 12 mai 2020

 Modifié le :
 19 mai 2025

 Code beCPG :
 PF225

Code ERP BECPGQUICHE

Version 1.0

Libellé légalquiche lorraineFamillePlats cuisinésClientIntermarché, AldiCode EAN3222477001619

DLC5 nullNombre de parts10 partsPoids / Volume0,8 kgQuantité10 P

Description Une quiche lorraine savoureuses de

200g, composée d'une pâte

croustillante garnie de lardons fumés et d'un appareil crémeux aux œufs et au fromage, idéale pour un déjeuner

rapide ou un diner.

Nomenclature douanière

19059080 - Pizzas, quiches, produits



Site	Certifications	N° agrément atelier de découpe
Usine site de Gentilly	Casher, BRC, ISO 14000	CE.120.10.15.FR

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES



	Valeur	Valeur pour 1 portion (25 g)	Unité		% des AR (25 g)	Tolérances
Energie	1 065	266	kJ	3.2%	8400kJ	
Energie	255	64	kcal	3.2%	2000kcal	
Matières grasses	15	3,7	g	5.3%	70g	< 10 g ± 1,5 g; 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	16	3,9	g	19.5%	20g	< 4 g ± 0,8 g; >= 4 g ± 20 %
Glucides	10	2,5	g	1%	260g	< 10 g ± 2 g; 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	3,1	0,8	g	0.9%	90g	< 10 g ± 2 g; 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	20	5,0	g	10%	50g	< 10 g ± 2 g; 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	1,7	0,43	g	7.2%	6g	< 1,25 g ± 0,375; >= 1,25 g ± 20 %



Fiche Technique Client

Quiche lorraine 200g

 Créé le :
 12 mai 2020

 Modifié le :
 19 mai 2025

 Code beCPG :
 PF225

Code ERP BECPGQUICHE

Version 1.0

LISTE DES INGRÉDIENTS

Allergènes lait, oeuf

OGM Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application

des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011

Allégations Sans gluten

Faible teneur en sucres

Augmenté en protéine (+ 30%)

Conditions de conservation Réfrigéré 0°C - +4°C

Conseils de préparation Préchauffez le four à 180°C. Retirez l'emballage et placez la quiche sur une plaque.

Chauffez pendant 15-20 minutes pour un cœur fondant. Dégustez avec une salade

verte pour un repas équilibré.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonella spp	Absence	Recherche Listeria	100 /g
Coliformes	100 /g	monocytogenes	
thermotolérants 44°C	S	Ratio FMT/FL	100
Pseudomonas	100 000 /g	ASR	2 /g

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQIUES

Caractéristique	Valeur	Unité	Mini	Maxi
Teneur en matière première certifié bio	53,62	%	28,12	257,62
Plomb	25,5	%		



Fiche Technique Client

Quiche lorraine 200g

 Créé le :
 12 mai 2020

 Modifié le :
 19 mai 2025

 Code beCPG :
 PF225

Code ERP BECPGQUICHE

Version 1.0

CONDITIONNEMENT

Description du conditionnement

Boîte cartonnée contenant une quiche lorraine de 200g.

CONDITIONNEMENT UVC					COLIS		
Boite							
(*) Agréé contact alimentaire							
SPCB (nb UV)	Dimension (Lxlxh) en mm	Tare en g	Poids net en g	Poids brut env en g	PCB	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids brut env en kg
10	500x300x200	100	800	900			

Nombre colis/ couche	Nombre couche/palette	Nombre colis/palette	Nombre UVC/ palette	Poids brut env en kg	Hauteur maxi en m