

Dénomination produit : « Fonds de quiche type 110 – tourtière aluminium »

Description :

Fonds de quiche de 100 mm de diamètre en pâte brisée cuite, destinée à recevoir une garniture, dans une tourtière aluminium. Idéal pour les quiches individuelles.



Unité de vente : Carton de 45 pièces.

Dimensions : Diamètre : 95 – 105 mm / Hauteur : 22 – 25 mm

Poids unitaire : 43 – 47 g

Composition (R00007) :

Farine de blé (**gluten**) ; Margarine végétale (huiles et graisses végétales raffinées (palme, colza), eau, sel, émulsifiant : mono et di-glycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique, arôme naturel) ; Eau ; Sel ; Fibre de blé (**gluten**) ; Sucre glace amylicé (sucre, amidon de maïs) ; Jaune d'œuf (**œuf**) ; Cystéine.

Description organoleptique :

Fonds de tarte salé en pâte brisée fabriquée selon une recette traditionnelle, foncé et cuite à blanc ; de couleur blonde. Sa texture fondante est fidèle au résultat artisanal. Son goût neutre légèrement salé respectera et exhausera celui des garnitures qu'elle portera.

Caractéristiques microbiologiques :

Micro-organismes aérobies mésophiles	<300.000 ufc/g	Salmonella	Non détecté dans 25 g
Escherichia coli	< 10 / g	Listeria	Non détecté dans 25 g
Staphylococcus à coagulase +	< 100 ufc/g		

Emballage :

Conditionnement en vrac dans une sachette PEHD alimentaire bleutée remis dans un carton.
Carton de dimensions : H = 150 mm ; L = 290mm ; P = 390 mm

Palettisation :

10 couches de 8 cartons = 80 cartons
Palette Europe échangeable de H = 165 cm ; L = 80 cm ; P = 120 cm

Stockage : Local sec et frais.

DDM : 12 mois à compter de la date de fabrication.

Numéro de lot :

Le numéro de lot est un code numérique AASSN renseignant sur l'année (AA), le numéro de la semaine dans l'année (SS) et N le numéro d'identification des matières premières (incrémenté de 1 à chaque changement de lot d'une des matières. Ce code renvoi aux fiches journalières de fabrication regroupant les informations de traçabilité (n° de lot Matières Premières, informations process...).



Gamme Pâte Brisée Haut de Gamme

Fonds de quiche 110 MGV par 45

AR00038

Etiquetage :

Chaque carton possède une étiquette avec la dénomination du produit, le nombre de pièces contenues, son code article, la composition ingrédient avec les traces d'allergènes, les valeurs nutritionnelles, le numéro de lot, la DDM, le poids net du colis, les conditions de stockage, et enfin le code emballer et les coordonnées de la SAS DUTOIT.

Chaque palette comporte une étiquette renseignant le nombre de carton, le poids net de la palette, l'adresse de SAS DUTOIT et celle du destinataire.

Liste d'allergènes :

Céréales contenant du gluten et produits à base de gluten	oui
Fruits à coques et produits à base et produits à base de ces fruits	non
Crustacés et produits à base de crustacés	non
Céleri et produits à base de céleri	non
Œufs et produits à base d'œufs	oui
Moutarde et produits à base de moutarde	non
Poissons et produits à base de poissons	non
Soja et produits à base de soja	non
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	traces possibles
Anhydride sulfureux et sulfites (plus de 10mg/kg)	non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésames	non
Lupin et produits à base de lupin	non
Arachides et produits à base d'arachide	non
Mollusques et produits à base de mollusques	non

Déclaration nutritionnelle pour 100 g :

Valeurs énergétiques : 497 kCal – 2077 kJ

Composition nutritionnelle :

Matières grasses :	27.7 g	dont 11.9 g d'acides gras saturés
Glucides :	54 g	dont 1.4 g de sucres
Protéines :	7.9 g	
Fibres :	4.1 g	
Sel :	1.2 g	

Aucun ingrédient OGM n'entre dans la composition de nos fabrications.

De même, aucun constituant utilisé dans nos fabrications n'a subi d'ionisation, au même titre que les produits que nous fabriquons.

Le taux de produits cassés à réception client ne peut dépasser 2,5%.