

# Tartelette quiche Lorraine 105 g



Les pâtissiers du Croquet ont mis au point des recettes sucrées / salées parmi les incontournables de la gastronomie française. A l'heure de la pause, découvrez dans un format individuel notre gamme « Tartelette Plaisir ».

## LISTE DETAILLEE DES INGREDIENTS

### INGRÉDIENTS :

**Pâte brisée 36 %** : Farine (farine de blé, gluten de blé, blé malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), œufs, eau, sel.

**Garniture 64 %** : Lait, œufs (acidifiant E330, conservateur E202), lardons et poitrine fumée (poitrine de porc, eau, sel, conservateurs : lactate de potassium, erythorbate et nitrite de sodium, dextrose), Emmental (lait de vache pasteurisé, sel, ferment lactiques, enzymes coagulante d'origine microbienne, antimrottant : amidon de pomme de terre), sel, poivre, muscade, levure chimique.

**ALLERGÈNES** : Gluten de blé, œufs, produits laitiers.

## MENTIONS TECHNIQUES

Agrément sanitaire :	FR 74.268.010 CE
Date limite de consommation :	9 Jours
Conservation :	A conserver entre 0 et 4°C.
Durée de vie après ouverture :	48h00 sous film.
Produit conditionné sous atmosphère :	Non
Origine des ingrédients :	France - Union Européenne
Information OGM :	Absence. Ingrédients non OGM, non produits à partir d'OGM, ne contenant pas d'ingrédients produits à partir d'OGM.
Information ionisation :	Absence. Ingrédients ne subissant pas de traitement ionisant.

## VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	1 portion ( 105 g )	% des AQR* par portion	
Energie	1 279 KJ 306 Kcal	321 Kcal	16 %	16 %
Matières grasses	18,0 g	18,9 g	27 %	<b>321 Kcal</b>
dont acides gras saturés	11,0 g	11,6 g	58 %	<b>16 %</b>
Glucides	25,0 g	26,3 g	10 %	Des AQR
dont sucres	1,6 g	1,7 g	2 %	* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.
Protéines	12,0 g	12,6 g	25 %	
Sel	1,0 g	1,1 g	18 %	

## CRITERES BACTERIOLOGIQUES

Recommandations Afssa-Saisie n° 2007-SA-0174 du 13 mars 2008, GBPH SYNAPAF, Règlement CE 2073/2005 modifié.  
 Laboratoire conseil : ABIOLAB - 38.

Germes recherchés	Méthodes	Unités	Résultats	Critères
BACTERIES SULFITO-REDUCTRICES ANAEROBIES 37°C	NF ISO 15213	UFC/g	<10	<100
ESCHERICHIA COLI BETA GLUCURONIDASE POSITIVE 44°C	NF ISO 16649-2	UFC/g	<10	<10
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE 37°C	NF EN ISO 6888-2	UFC/g	<10	<100
SALMONELLA SPP (recherche)	BKR 23/07-10/11	/25g	Absence	Absence
LISTERIA MONOCYTOGENES (recherche)	BKR 23/02-11/02	/25g	Absence	Absence