



Mise à jour : 05.déc..25

# Tartelette quiche Lorraine 105 g

Code article : AR00448 -



Les pâtisseries 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

### INGREDIENTS :

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

**Garniture 64 % :** Lait, **oeufs** (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, ferments **lactiques**, enzymes coagulante d'origine microbienne, antimottant : amidon de pomme de terre), sel, poivre, muscade, levure chimique.

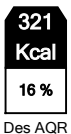
**ALLERGENES :** Gluten de blé, oeufs, produits laitiers.

## 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 %	
dont acides gras saturés	11,0 g	11,6 g	58 %	
Glucides	25,0 g	26,3 g	10 %	
dont sucres	1,6 g	1,7 g	2 %	
Protéines	12,0 g	12,6 g	25 %	
Sel	1,0 g	1,1 g	18 %	



Des AQR  
\* Repères Nutritionnels  
Journaliers basés sur les  
besoins d'une femme adulte  
(2000 Kcal). Ces valeurs  
peuvent varier selon l'âge, le  
sexe.

## CRITERES BACTERIOLOGIQUES

Recommandations Afssa-Saisie n° 2007-SA-0174 du 13 mars 2008, GBPH SYNAFAP, 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