



## Préparation pour Quiche et Tartes Salées Bouteille de 2 kg

### DESCRIPTION

La préparation pour quiche est fabriquée à partir de matières premières nobles et naturelles : l'œuf, la crème et le lait.

### DECLARATION D'INGREDIENTS

Lait écrémé, crème fraîche fluide, œufs entiers, sel, poivre, muscade.

### ALLERGENES - OGM - IONISATION

- Allergènes : Œuf et lait (attestation sur demande).
- Les ingrédients ne sont pas issus de produits OGM (attestation sur demande)
- Le produit n'a pas subi de traitement par ionisation.

### APPLICATIONS - MODE D'EMPLOI

Ce produit sert de base dans la préparation de : quiches, tartes salées, gratins...  
Il peut aussi être utilisé comme liant dans un gratin de pâtes ou de légumes.  
Utiliser rapidement après ouverture.

#### Exemple de recette :

- Ingédients :**
- 1 plaque de pâte brisée ou feuilletée
  - Préparation pour quiche (bidon de 2 Kg)
  - Lardons (250 g)
  - Emmental râpé (250 g)
- Matériel :**
- Four à air pulsé
  - Plaque gastronorme 12 à 15 parts.

- 1- Préchauffer le four 190 - 200°C.
- 2- Etaler la pâte sur la plaque.
- 3- Déposer les ingrédients (lardons, emmental).
- 4- Verser les 2 Kg de préparation pour quiche sur la pâte.
- 5- Cuire 15 mn à 190 - 200°C puis achever la cuisson à 160 - 165°C (environ 15 mn).

Pour un plat rond de diamètre 28 cm, nous conseillons d'utiliser 600 g à 1 Kg de préparation pour quiche avec 150 g de lardons et 150 g d'emmental.

*Autres idées de préparations :* tarte aux 3 fromages (bleu, emmental, cantal en cubes), tarte italienne (déposer une garniture de sauce à la viande pour bolognaise), aux petits légumes (avec macédoine de légumes bien égouttée), aux poireaux (utiliser des poireaux surgelés préalablement étuvés), au saumon-oseille (surgelés), au thon-tomate (boîte de thon et de tomates en cubes).

### DLC ET CONDITIONS DE CONSERVATION

DLC : 30 jours entre 0°C et +4°C.

### ANALYSES CHIMIQUES ET VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Analyses	Normes
<b>Protides</b>	5,5% ± 0,5
<b>Lipides</b>	13% ± 1
<b>Glucides</b>	2,5% ± 0,5
<b>Minéraux</b>	2% ± 0,5
<b>Matière sèche</b>	23 ± 1%
<b>Valeur énergétique pour 100 g</b>	149 Kcal / 623 KJ

### ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Analyses	Normes	Méthodes de référence
<b>Bactéries aérobies mésophiles</b>	< 10 000 /g	NF V08-051
<b>Entérobactéries</b>	< 10 /g	NF V08-054
<b>Staphylocoques aureus</b>	Absence /g	NF V08-014-03
<b>Salmonelles</b>	Absence / 25 g	NF V08-052

### ANALYSES ORGANOLEPTIQUES

- Aspect :** Liquide.  
**Couleur :** Beige  
**Texture :** Liquide onctueux.  
**Odeur, saveur :** Caractéristique du mélange œuf-crème.

Pour nous contacter : [contact@ovoteam.net](mailto:contact@ovoteam.net)

#### OVOTEAM

Tél. 33 (0) 296 320 789 - Fax. 33 (0) 296 321 857  
Z.I du Grand Plessis 22 940 PLAINTEL - FRANCE -  
[www.ovoteam.net](http://www.ovoteam.net)

OVIPAC est une marque d'OVOTEAM



OVIPAC is a trademark of OVOTEAM



## Préparation pour Quiche et Tartes Salées Bouteille de 2 kg

### FICHE LOGISTIQUE

	2KG
<b>Code interne UL :</b>	<b>8737</b>
EAN 13 :	3 47424 008737 9
DUN 14 :	1 3 47424 008737 6
<b>CARACTERISTIQUES bouteille :</b>	
poids net (kg) :	2
poids net à vide (g) :	80
hauteur (mm) :	228
largeur (mm) :	85
longueur (mm) :	147
<b>CARACTERISTIQUES DE L'UL - Pack :</b>	
contenu (nombre de bouteille) :	4
poids net colis (kg) :	8
poids brut du colis (kg) :	8,35
poids du film rétractable (g)	27
hauteur (mm)	228
largeur (mm)	147
longueur (mm)	340
<b>CARACTERISTIQUES PALETTE :</b>	
type de palette :	80 x 120
nb d'UL / palette :	64
nb de couche / palette :	4
nb d'UL / couche :	16
nb UC /palette	256
poids net de la palette (kg) :	512
poids brut de la palette (kg) (1) :	534
hauteur (mm) (2):	924
largeur (mm) :	800
longueur (mm) :	1200

(1) : rajouter tare palette (27kg)

(2) : rajouter hauteur support (147mm)

**Légende :** UC : Unité Consommateur / UL : Unité Logistique

**N° D'AGREMENT :**

FR 22.171.01 CE

**Pour nous contacter :**

[contact@ovoteam.net](mailto:contact@ovoteam.net)

**OVOTEAM**  
Tél. 33 (0) 296 320 789 - Fax. 33 (0) 296 321 857  
Z.I du Grand Plessis 22 940 PLAINTEL - FRANCE -  
[www.ovoteam.net](http://www.ovoteam.net)

OVIPAC est une marque d'OVOTEAM

OVIPAC is a trademark of OVOTEAM