

**Fiche technique - 56763 - Quiche lorraine 150g x24 Pruve****Informations techniques et logistiques :**

Numéro d'article	:	56763
Quantité minimale de commande	:	1
Conditionnement	:	Carton
Unités par palette	:	126
Contenu net (ml) par unité	:	3600 GRM
Poids net (gr.) par unité	:	3600
Poids brut (gr.) par unité	:	3875

**Conditions de stockage :**

Conserver à -18 °C. Ne pas recongeler après décongélation.

**Réclamations du fournisseur :****Ingrediénts :**

Eau, farine de blé, 16% lardons (91% viande de porc fumé, eau, sel, sirop de glucose, conservateur : e250, e252, ), oeufs de poules élevées au sol, huile végétale (colza, palm), 4% oignon, fromage (lait), crème fraîche (melk), amidon de maïs modifié, poudre de lait entier, levure, sel, poudre de malt dorge, épices

**Allergènes :**

Contient	Gluten
Contient	Orge
Contient	Lactose
Contient	Lait
Contient	Œufs
Contient	Blé
Ne contient pas	Noix du Brésil
Ne contient pas	Avoine
Ne contient pas	Seigle
Ne contient pas	noisette

**Fiche technique - 56763 - Quiche lorraine 150g x24 Pruve**

Ne contient pas	Noix de macadamia
Ne contient pas	Amande
Ne contient pas	Pistache
Ne contient pas	Noyer
Ne contient pas	Épeautre
Ne contient pas	Dioxyde de soufre et sulfites
Ne contient pas	Acashewnotennacardier
Ne contient pas	Blé de kamut, blé khorasan
Ne contient pas	Poisson
Ne contient pas	Soja
Ne contient pas	Cacahuètes
Ne contient pas	Graines de sésame
Ne contient pas	Céleri
Ne contient pas	crustacés
Ne contient pas	Notes
Ne contient pas	Moutarde
Ne contient pas	Mollusques
Ne contient pas	Lupin
Ne contient pas	Noix de pécan

**Valeurs nutritionnelles :****Contact :**

Smilde bakery nv, penninckstraat 2a, 8840 oostnieuwkerke, cxc

**Avertissement :**

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons. Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c) (propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page : [gs1belu.org/](http://gs1belu.org/)) ou de PS in foodservice (pour toute information complémentaire, visitez la page : [psinfofoodservice.com](http://psinfofoodservice.com)). Ces données peuvent également être traitées et enrichies par SmartWithFood (pour toute information complémentaire, visitez la page : [smartwithfood.com](http://smartwithfood.com)).