

Fiche technique : Quenelle en sauce - Format 1/2

Format: 1/2	Famille de produit : Quenelles en sauce
Quantité nominale :	400g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Produits concernés

Code produit	Dénomination de vente	
21001000	JM12PGAF	Quenelles de veau sauce financière - 6 pièces
21001003	JM12PGAT6	Quenelles de veau sauce cuisinée - 6 pièces
21001006	JM12PGECC	Quenelles de volaille avec morceaux de champignons forestiers sauce champignons - 6 pièces
21001009	JM12PGECE / JM12PGECHA	Quenelles de volaille sauce forestière - 6 pièces
21001012	JM12PGEM	Quenelles de volaille sauce madère - 6 pièces
21001016	JM12PGSC	Quenelles de saumon sauce crevette* - 6 pièces
21001022	JM12PGUM	Quenelles de brochet sauce crevette* - 6 pièces
21001024	JM12GUN	Quenelles de brochet sauce Nantua - 6 pièces

* la sauce crevette des quenelles de saumon a une aromatisation différente de celle des quenelles de brochet

2 - Informations

Liste des ingrédients	Se reporter à l'étiquette jointe
Allergènes	Se reporter à l'étiquette jointe
Valeurs nutritionnelles	Se reporter à l'étiquette jointe
OGM	Ce produit n'est pas soumis aux règles d'étiquetage relatives aux OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003
Ionisation	Produit non ionisé
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer sous 24h.
DDM	A consommer de préférence avant la date mentionnée sur l'un des fonds. La DDM totale du produit est de 3 ans
Suggestion utilisation Conseil préparation	Se reporter à l'étiquette jointe Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.julienmack.fr
Réglementation	Les produits commercialisés par la société Julien Mack sont conformes à la réglementation en vigueur.

3 - Caractéristiques

Caractéristiques microbiologiques	Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libérateur NF V 08-408
Caractéristiques physico-chimiques	Produit conforme au code des usages quenelles - décembre 2014 Produit conforme au règlement 1881/2006

4 - Origine des matières premières

L'origine des matières premières peut vous être transmise sur demande pour un lot donné.

Origine des viandes: selon décret 1137/2016 Origine : UE

5 - Conditionnement et palettisation

Conditionnement - Unité logistique : Pack filmé de 12 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/palette	Nombre U.V.C./palette
12	9	108	1296

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
6 kg	648 kg	310*235*111 mm	80*120*115 cm

6 - Contacts

Informations consommateurs/ Coordonnées

Julien MACK - BP30 - 5 rue Jean Moulin - 21160 COUCHEY
Tél: 0380521046 Fax: 0380514591
Mail: julienmack@wanadoo.fr
Site : www.julienmack.fr

Cette version remplace toutes les versions précédentes; les mises à jour ne sont pas distribuées automatiquement. Les mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.julienmack.com



Sauce financière



Sauce cuisinée



Quenelle morceaux et sauce champignons



Sauce forestière



Sauce madère



Sauce crevettes nordiques

