

Fiche technique : Quenelles au naturel - Format 5/1

Format: 5/1	Famille de produit : quenelles au naturel
Quantité nominale :	Poids net total : 4000g Poids net quenelles: 2550g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Produits concernés

Code produit	Dénomination de vente	
2001054	JM51EPE	Mini quenelles de volaille au naturel
2001055	JM51EPU	Mini quenelles de brochet au naturel
2001057	JM51GA	Quenelle de veau au naturel 75-85 pièces
2001058	JM51GE	Quenelles de volaille au naturel 75-85 pièces
2001059	JM51GEHS	Quenelles de volaille hyposodées de régime à teneur en sodium réduite - 75 à 85 pièces
2001060	JM51GGA	Quenelles de veau au naturel 37-42 pièces
2001061	JM51GGE	Quenelles de volaille au naturel 37-42 pièces
2001062	JM51GGU	Quenelles de brochet au naturel 37-42 pièces
2001063	JM51GS	Quenelles de saumon au naturel 75-85 pièces
2001064	JM51GU	Quenelles de brochet au naturel 75-85 pièces

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 libératoire NF V 08-408
Caractéristiques physico-chimiques	Produit conforme au Code des usages quenelles - indice b - 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 3 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/palette	Nombre U.V.C./palette
11	5	55	165

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
13,6 kg	748 kg	480*160*250mm	120*80*138 cm

6 - Contacts

Informations consommateurs/ Coordonnées

Julien MACK - BP30 - 5 rue Jean Moulin - 21160 COUCHEY
Tél:0380521046 Fax: 0380514591
Service commercial : commercial@julienmack.com
Service qualité : qualite@julienmack.com
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



75 à 85 pièces



37 à 42 pièces



Mini quenelles