

**Fiche technique****Garniture pour bouchées à la reine - Format 1/2**

Gencod	3104702075179
Code interne - Libellé réduit	2001601 - PB12GBP
Quantité nominale :	400g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

**1- Informations**

Dénomination légale	Garniture pour bouchées à la reine
Liste des ingrédients	<i>Ingrédients : Eau, quenelles de dinde : 21% (farine de <b>blé</b>, graisse de bœuf, eau, viande de dinde* : 2,73%, blancs d'<b>œufs</b>, sel, gluten de <b>blé</b>, lactose et protéines de <b>lait</b>), cubes de viande de dinde* cuits :11% (viande de dinde*, amidon de <b>blé</b>, sel, stabilisants : diphosphates), champignons de Paris saumurés (champignons 5,5%, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), <b>crème fraîche (lait)</b>, stabilisant : carraghénanes), huile de tournesol, vin blanc, amidon de riz, amidon transformé de maïs, farine de <b>blé</b>, bouillon de volaille (sel, maltodextrine de <b>blé</b>, sucre, arômes (<b>œuf</b>), graisse de poulet, extrait de levure, oignon, viande de poulet, épices, plantes aromatiques, antioxydant : extrait de romarin), <b>beurre (lait)</b>, <b>œufs entiers concentrés (œufs)</b>, sel), épaississant : gomme de guar, sel, arômes (<b>lait</b>). * Origine UE</i>
Allergènes	<b>blé, œufs, lait</b>
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g Energie 136 kcal/565 KJ Matières grasses 9,8 g -dont acides gras saturés 4,9 g Glucides 8,0 g -dont sucres 0,9 g Protéines 3,9 g sel 1,2 g
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	Verser le contenu de la boîte dans une casserole et faire chauffer à feu doux en remuant, Passer les bouchées quelques minutes à four moyen, Garnir les bouchées puis les gratiner au four très chaud avant de servir.

**2 - Caractéristiques**

Caractéristiques microbiologiques	Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libérateur NF V 08-408
Caractéristiques physico-chimiques	Produit conforme au règlement 1881/2006
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
Réglementation	Les produits commercialisés sont conformes à la réglementation en vigueur.

**3 - 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

**4 - Conditionnement et palettisation**

Conditionnement - Unité logistique : Barquette non filmée de 12 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/palette	Nombre U.V.C./palette
12	12	144	1728

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,6 kg	807 kg	310*235*111 mm	120*80*150 cm

**5 - 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 diffusées automatiquement. Les versions en vigueur sont disponibles sur notre site internet [www.julienmack.fr](http://www.julienmack.fr)



Garniture

