

Fiche technique

Lot de 2 boîtes Quenelles de volaille sauce forestière - format 1/2

Gencod	3104702075285
Code interne - Libellé réduit	2001011 - JM12GECHA-L2CAFA
Quantité nominale :	2 * 400g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	2 boîtes de 6 quenelles de volaille sauce forestière
Liste des ingrédients	Ingrédients : Eau, quenelles de volaille 36% (farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 4,7%, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , lactose et protéines de lait), mélange de champignons forestiers surgelés 6,4% (bolets jaunes, shitakes, pleurotes, girolles en proportion variable), crème fraîche (lait), farine de blé , amidon de riz, amidon transformé de maïs, arômes (blé , orge), persil surgelé, plantes aromatiques. *Origine : UE
Allergènes	blé, orge, œufs, lait
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g Energie 147 kcal/613 kJ Matières grasses 9,6 g -dont acides gras saturés 5,9 g Glucides 11 g -dont sucres 0,4 g Protéines 3,8 g sel 0,71 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	Avant ouverture: A conserver dans un local frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer sous 24h.
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.julienmack.fr



Sauce forestière

2 - 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
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 par la société Julien Mack 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 : Carton de 12 lots de 2 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/palette	Nombre U.V.C./palette
12	5	60	720

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
11,2 kg	672 kg	305*235*235 mm	120*80*130 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

