

Fiche technique

Lot de 2 boîtes quenelles de saumon sauce crevette - Format 1/2

Gencod	3104702075292
Code interne - Libellé réduit	2001018 - JM12GSC-L2CAFA
Quantité nominale :	2 * 400g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	2 boîtes de 6 quenelles de saumon (Salmo salar) sauce crevettes nordiques	
Liste des ingrédients	Ingrédients : Eau, quenelles de saumon 36% (farine de blé, graisse de bœuf, saumon atlantique 5% (poisson) eau, blancs d'œufs, sel, gluten de blé, lactose et protéines de lait), crème fraîche (lait), farine de blé, concentré de tomates, amidon modifié de maïs, vin blanc, cognac modifié (cognac, sel, arôme naturel de poivre), poudre de crevettes nordiques 0,19% (crustacés), aneth 0,07% oignon en poudre	
Allergènes	blé, lait, œufs, poisson, crustacés. Peut contenir des traces de mollusques	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
	Energie	147 kcal/612 kJ
	Matières grasses	9,3 g
	-dont acides gras saturés	4,9 g
	Glucides	12 g
	-dont sucres	0,3 g
	Protéines	4 g
sel	0,8g	
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un endroit local 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	Ouvrir la boîte et verser dans un récipient approprié : - Four traditionnel : 20 minutes à 180°C recouvertes de fromage râpé - Four micro-ondes : 4 minutes environ - A la casserole : 6 minutes environ - Bain-marie : 15 minutes dans la boîte ouverte	
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.julienmack.com	



Sauce crevette

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.com

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.com

