

Fiche technique

Quenelle de brochet au naturel 16 pièces - Format 4/4

Gencod	3104700015009
Code interne - Libellé réduit	2001047 - JM44GU
Quantité nominale:	Poids net total : 800g Poids net quenelles : 510g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	16 quenelles de brochet au naturel	
Liste des ingrédients	Farine de blé , graisse de bœuf, eau, brochet 13% (poisson) , blancs d' œufs , sel, gluten de blé , lactose et protéines de lait .	
Allergènes	blé, œufs, lait, poisson. Peut contenir des traces de mollusques et crustacés	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté	
	Energie	193 kcal/806 kJ
	Matières grasses	13 g
	-dont acides gras saturés	7,9g
	Glucides	14g
	-dont sucres	0,2g
	Protéines	5,1g
sel	0,73g	
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	Ouvrir la boîte, égoutter les quenelles, les verser dans un récipient approprié et napper les d'une sauce de votre choix. Réchauffer votre plat: - Four à micro-ondes: 4 minutes environ - Casserole: 6 minutes environ - Four traditionnel: 20 minutes à 180°C. Pour plus de saveur, ajouter du fromage râpé avant la cuisson	
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.julienmack.com	

2 - 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
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 : pack filmé de 6 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/palette	Nombre U.V.C./palette
12	9	108	648

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,5 kg	588 kg	315*210*120 mm	120*80*123 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



16 pièces

