

## Fiche technique

### Quenelles de veau au naturel pour garniture - Format 4/4

Gencod	3 104 700 010 004
Code interne - Libellé réduit	2001050 - JM44MA
Quantité nominale	Poids net total : 800g Poids net quenelles : 510g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

#### 1 - Informations



Quenelles  
pour garniture

Dénomination légale	Petites quenelles de veau au naturel pour garniture
Liste des ingrédients	<b>Ingrédients de la quenelle</b> : Farine de <b>blé</b> , graisse de bœuf, eau, viande de veau* (13% à la mise en œuvre), blancs d' <b>œufs</b> , sel, gluten de <b>blé</b> , <b>lactose</b> et protéines de <b>lait</b> . Liquide de couverture : eau. *Origine : UE
Allergènes	<b>blé, œufs, lait</b>
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté Energie 165 kcal/686 kJ Matières grasses 11 g -dont acides gras saturés 6,6 g Glucides 12 g -dont sucres 0,2 g Protéines 4,4 g sel 0,82 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	Ouvrir la boîte, égoutter les quenelles, les verser dans un récipient approprié et les napper 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 : <a href="http://www.julienmack.fr">www.julienmack.fr</a>

#### 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/	Nombre
12	9	108	648
Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions
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](mailto:commercial@julienmack.com)

Service qualité : [qualite@julienmack.com](mailto:qualite@julienmack.com)

Site : [www.julienmack.fr](http://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)

Diffusion : Mise à jour site Internet, classeur.

Motif : Création FT par produit

BAT de référence:

68017\_006

