



Sauce crevettes nordiques

Fiche technique

Quenelles de saumon sauce crevette - Format 1/2

Gencod	3 104 700 054 008
Code interne - Libellé réduit	2001016 - JM12GSC
Quantité nominale	400g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	6 Quenelles de saumon (<i>Salmo salar</i>) 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 <table> <tr> <td>Energie</td><td>147 kcal/612 kJ</td></tr> <tr> <td>Matières grasses</td><td>9,3 g</td></tr> <tr> <td>-dont acides gras saturés</td><td>4,9 g</td></tr> <tr> <td>Glucides</td><td>12 g</td></tr> <tr> <td>-dont sucres</td><td>0,3 g</td></tr> <tr> <td>Protéines</td><td>4 g</td></tr> <tr> <td>sel</td><td>0,8g</td></tr> </table>	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
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 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.fr														

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 - 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 12 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/	Nombre
12	9	108	1296

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,6 kg	648 kg	310*235*111 mm	80*120*115 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

