

Fiche technique

8 Quenelles de volaille au naturel - Format 1/2

Gencod	3 104 700 008 001
Code interne - Libellé réduit	2001005 - JM12GE
Quantité nominale	Poids net total : 400g Poids net égoutté : 255g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	8 Quenelles de volaille
Liste des ingrédients	Ingrédients de la quenelle : Farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* (13% à la mise en œuvre), blancs d' œufs , sel, gluten de blé , lactose et protéines de lait , extrait naturel de poivre. Liquide de couverture : eau. *Origine : UE
Allergènes	blé, œufs, lait
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté Energie 177 kcal/738 kJ Matières grasses 11,7 g -dont acides gras saturés 7,15 g Glucides 13,7 g -dont sucres 0,2 g Protéines 4,0 g sel 1,02 g
Ionisation	Produit non ionisé
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, et verser dans un récipient approprié - Four à micro-ondes : 4 minutes environ dans le jus ou recouvertes d'une sauce. - A la casserole : 6 minutes environ dans le jus ou recouvertes de sauce. - Bain-marie : 15 minutes dans la boîte ouverte. - Four traditionnel : 20 minutes à 180°C recouvertes d'une sauce et de fromage râpé.
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 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
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

Diffusion : Mise à jour site Internet, classeur.

Motif : Mise à jour FT spécifique

BAT de référence: 197102_001



8 quenelles

