

Fiche technique

Quenelles de volaille au naturel pour garniture - Format 1/2

Gencod	3 104 700 005 000
Code interne - Libellé réduit	2001032 - JM12ME
Quantité nominale	Poids net total : 400g Poids net quenelles : 255g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1- Informations

Dénomination légale	Petites quenelles de volaille pour garniture	
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 . Liquide de couverture : eau. *Origine : UE	
Allergènes	blé, œufs, lait	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté	
	Energie	171 kcal/712 kJ
	Matières grasses	12 g
	-dont acides gras saturés	6,7 g
	Glucides	11 g
	-dont sucres	<0,5 g
Protéines	4,5 g	
sel	0,54 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, 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 d'une sauce. - 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 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
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



Quenelles
Pour garniture

