

## Fiche technique

### Quenelles de veau au naturel pour garniture - Format 1/2



Petites quenelles

Pour garniture

Gencod	3 104 700 004 003
Code interne - Libellé réduit	2001030 - JM12MA
Quantité nominale :	Poids net total : 400g Poids net égoutté : 255g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

#### 1 - Informations

Dénomination légale	Petites quenelles de veau pour garniture
Liste des ingrédients	Ingrédients de la quenelle : Farine de <b>blé</b> , graisse de bœuf, eau, viande de veau*, 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 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, 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.com">www.julienmack.com</a>

#### 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
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/palette	Nombre U.V.C./palette
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](mailto:commercial@julienmack.com)  
Service qualité : [qualite@julienmack.com](mailto:qualite@julienmack.com)  
Site : [www.julienmack.com](http://www.julienmack.com)

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.com](http://www.julienmack.com)

