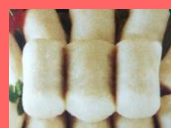


## Fiche technique

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

Gencod	3 104 700 006 007
Code interne - Libellé réduit	2001034 - JM12MU
Quantité nominale	Poids net total : 400g Poids net égoutté : 255g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

#### 1 - Informations



Pour garniture

Dénomination légale	Petites quenelles de brochet pour garniture														
Liste des ingrédients	<b>Ingrédients de la quenelle</b> : Farine de blé, graisse de bœuf, eau, brochet 13% à la mise en œuvre (poisson), blancs d'œufs, sel, gluten de blé, lactose et protéines de lait. Liquide de couverture : eau.														
Allergènes	<b>blé, œufs, lait, poisson, traces de mollusques et de crustacés</b>														
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté <table border="1"> <tr> <td>Energie</td> <td>157 kcal/655 kJ</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td>10 g</td> </tr> <tr> <td>-dont acides gras saturés</td> <td>6,3 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>12 g</td> </tr> <tr> <td>-dont sucres</td> <td>0,4 g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>4,2 g</td> </tr> <tr> <td>sel</td> <td>0,80 g</td> </tr> </table>	Energie	157 kcal/655 kJ	Matières grasses	10 g	-dont acides gras saturés	6,3 g	Glucides	12 g	-dont sucres	0,4 g	Protéines	4,2 g	sel	0,80 g
Energie	157 kcal/655 kJ														
Matières grasses	10 g														
-dont acides gras saturés	6,3 g														
Glucides	12 g														
-dont sucres	0,4 g														
Protéines	4,2 g														
sel	0,80 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 24heures.														
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 : <a href="http://www.julienmack.fr">www.julienmack.fr</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/	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](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)

