

Fiche technique**Quenelles de brochet sauce crevette - Format 1/2**

Gencod	3104702075162
Code interne - Libellé réduit	2001602 PB12GUC
Quantité nominale :	400g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Sauce crevette

Dénomination légale	6 Quenelles de brochet sauce crevette nordique
Liste des ingrédients	Ingrédients : Eau, quenelles de brochet 36% (farine de blé , graisse de bœuf, eau, brochet 4,8% (poisson), 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 moyennes pour 100g
	Energie 138 kcal/574kJ
	Matières grasses 8,8 g
	-dont acides gras saturés 5,4 g
	Glucides 11 g
	-dont sucres <0,2 g
	Protéines 3,6 g
	sel 0,76 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 rapidement.
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, disposer délicatement le contenu dans un plat à gratin. Les quenelles et leur sauce peuvent être servies soit en entrée, en les réchauffant au four (200/220°C) pendant 25 min environ, soit en gratin au fromage, ou à la chapelure. Servir bien chaud pour que la quenelle conserve tout son moelleux et que la sauce exprime tout son fumet et toute sa saveur.
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 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.

4 - Conditionnement et palettisation

Conditionnement - Unité logistique : Barquette non filmée de 12 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/palette	Nombre U.V.C./palette
12	12	144	1728

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,6 kg	807 kg	310*235*111 mm	120*80*150 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

