



75 à 85 pièces

Fiche technique

Quenelle de veau au naturel 75-85 pièces - Format 5/1

Gencod	3 104 700 023 004
Code interne - Libellé réduit	2001057 - JM51GA
Quantité nominale :	Poids net total : 4000g Poids net des quenelles: 2550g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	75 à 85 QUENELLES DE VEAU AU NATUREL	
Liste des ingrédients	Ingrédients : farine de blé, graisse de bœuf, eau, viande de veau* 13%, blancs d'œufs, sel, gluten de blé, lactose et protéines de lait. Liquide de couverture : eau. * Origine : UE	
Allergènes	blé, lait,œufs.	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g de produit égoutté	
	Energie	178 kcal/740 kJ
	Matières grasses	12 g
	-dont acides gras saturés	7.6 g
	Glucides	12 g
	-dont sucres	0.2 g
Protéines	5.0 g	
	sel	0.67 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 <i>rapidement</i> .	
DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds. La DDM totale du produit est de 3 ans	
Suggestion utilisation	Ouvrir la boîte, égoutter et <i>rincer</i> les quenelles de veau. - Disposer les quenelles dans un plat à gratin, recouvrir de la sauce de votre choix, parsemer ou non de fromage râpé et faire chauffer au four 30 minutes environ à 200/220°C. - Disposer les quenelles dans une casserole, recouvrir de la sauce de votre choix, couvrir et laisser chauffer 25 à 30 minutes.	
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 - indice b - 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 3 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/ palette	Nombre U.V.C./palette
11	5	55	165

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
13,6 kg	748 kg	480*160*250mm	120*80*138 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.
 Motif : modification mode de préparation et conservation

BAT de référence: 68023_007