

## Fiche technique

### Quenelles de veau au naturel 37-42 pièces - Format 5/1

Gencod	3104700035007
Code interne - Libellé réduit	2001060 - JMS1GGA
Quantité nominale :	Poids net total : 4000g Poids net quenelles: 2550g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

#### 1 - Informations

Dénomination légale	37 à 42 quenelles de veau au naturel
Liste des ingrédients	<b>Ingrédients:</b> Farine de <b>blé</b> , graisse de bœuf, eau, viande de veau* 13%, 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, lait, œufs</b>
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté Energie 195 kcal / 814 kJ Matières grasses 13g -dont acides gras saturés 8,2g Glucides 14g -dont sucres 0,4g Protéines 5,1g sel 0,80g
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, égoutter et rincer les quenelles de veau. - Au four : 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 200/200°C - A la casserole : 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 : <a href="http://www.julienmack.fr">www.julienmack.fr</a>



37 à 42 pièces

#### 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](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)