



10 quenelles
lyonnaises

Fiche technique

Quenelles lyonnaises de volaille au naturel - Format 4/4

| | |
|-------------------------------|--|
| Gencod | 3 104 700 045 006 |
| Code interne - Libellé réduit | 2001049 - JM44HGE |
| Quantité nominale: | Poids net total : 800g Poids net quenelles : 510g |
| Estampille sanitaire | FR21.200.001CE |

1 - Informations

| | | |
|-------------------------|--|----------------|
| Dénomination légale | 10 QUENELLES LYONNAISES DE VOLAILLE AU NATUREL | |
| Liste des ingrédients | Ingrédients de la quenelle : œufs entiers, farine de blé, graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 13%, sel, beurre (lait), gluten de blé, blancs d'œufs. Liquide de couverture : eau. *Origine UE | |
| Allergènes | blé, œufs, lait. | |
| Valeurs nutritionnelles | Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g de produit égoutté | |
| | Energie | 168 kcal/699kJ |
| | Matières grasses | 12 g |
| | -dont acides gras saturés | 7.2 g |
| | Glucides | 9.1 g |
| | -dont sucres | 0.2 g |
| Protéines | 5.4 g | |
| | sel | 1.2 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 <i>figurant</i> sur l'un des fonds. La DDM totale du produit est de 3 ans | |
| Suggestion utilisation | Egoutter les quenelles et les rincer à l'eau fraîche, les accommoder soit comme une entrée avec une sauce onctueuse, en les réchauffant au four (200/220°C) pendant 25 minutes environ, soit en gratin au fromage ou à la chapelure, soit comme garniture autour d'une viande, d'un gâteau de foie de volaille ou de ris de veau avec une sauce aux champignons. Vous obtiendrez une délicieuse garniture. | |
| 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 6 boîtes

| Nombre Colis/couche | Nombre Couche palette | Nombre colis/ palette | Nombre U.V.C./palette |
|---------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 12 | 9 | 108 | 648 |

| Poids brut colis | Poids brut palette | Dimensions colis | Dimensions palette |
|------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| 5,5 kg | 588 kg | 315*210*120 mm | 120*80*123 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

