



Garniture

Fiche technique

Garniture - Format 4/4

Gencod	3 104 700 086 009
Code interne - Libellé réduit	2001046 - JM44G9
Quantité nominale:	800g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	GARNITURE POUR BOUCHEES A LA REINE
Liste des ingrédients	Ingrédients : Eau, <i>quenelles</i> de dinde* : 22,7% (farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* : 2,95%, blanc d' œufs , sel, gluten de blé , lactose et protéines de lait , extrait naturel de poivre), dés de viande de poulet* traitée en salaison : 9,4% (cuisse de poulet*, eau, maltodextrine, sel, dextrose, stabilisant : E451), champignons 3,3% (champignons, eau, acidifiant : acide citrique, antioxygène : acide ascorbique), huile de tournesol, (lactose , protéines de lait), amidon de riz, amidon transformé de maïs, farine de blé , vin blanc, beurre , arômes (lait), œufs entiers concentrés, crème fraîche, sel, spécialité à base de jus de citron (acidifiant : acide citrique). *Origine : UE
Allergènes	blé, œufs, lait.
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g
	133 kcal / 555kJ
	Matières grasses 8.5 g
	-dont acides gras saturés 3.9 g
	Glucides 9.6 g
	-dont sucres 0.4 g
	Protéines 4.1 g
	sel 1.2 g
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur 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	Ouvrir la boîte et verser dans un récipient approprié : - Four traditionnel : 20 minutes à 180°C - A la casserole : 6 minutes environ - Four micro-ondes : 4 minutes environ
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
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 boites

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	12*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

