

Fiche technique

SOUFFLES DE VOLAILLE AU NATUREL - format 3/1



Soufflé volaille

Gencod	3 104 702 060 021
Code interne - Libellé réduit	2001039 - JM31HZE
Quantité nominale :	Poids net total : 2460g Poids net des soufflés : 1530g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	16 à 20 SOUFFLES DE VOLAILLE AU NATUREL	
Liste des ingrédients	Ingrédients des soufflés : 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	181 kcal/753kJ
	Matières grasses	12 g
	-dont acides gras saturés	7.2 g
	Glucides	12 g
	-dont sucres	0.2 g
Protéines	5.7 g	
	sel	1.1 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	Ouvrir la boîte, égoutter et rincer les soufflés de volaille. - Disposer les soufflés 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 soufflés 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 libératoire NF V 08-408
Caractéristiques physico-chimiques	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 boites

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/ palette	Nombre U.V.C./palette
11	6	66	198

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
9,7 kg	640 kg	480*160*180 mm	80*120*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