



Soufflé légumes

## Fiche technique

### Soufflés de légumes au naturel - Format 3/1

Gencod	3 104 702 074 516
Code interne - Libellé réduit	2001038 - JM31HXL
Quantité nominale :	Poids net total : 2460g Poids net <i>égoutté</i> : 1530g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

#### 1 - Informations

Dénomination légale	26 à 30 SOUFFLES DE LEGUMES AU NATUREL
Liste des ingrédients	<b>Œufs</b> entiers, farine de <b>blé</b> , graisse de bœuf, légumes : 15% à la mise en œuvre (haricots verts, petits pois, carottes, navets en proportion variable), eau, viande de dinde*, sel, <b>beurre</b> , <b>gluten de blé</b> , blancs d' <b>œufs</b> , arômes ( <b>blé</b> ). Liquide de couverture : eau. *Origine : UE.
Allergènes	<b>blé, œufs, lait,</b>
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g <i>de produit égoutté</i>
	Energie <b>176 kcal / 731 kJ</b>
	Matières grasses 12 g
	-dont acides gras saturés 7.66 g
	Glucides 11.4 g
	-dont sucres 0.3 g
	Protéines 5.3 g
sel 0.92 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 égoutter les soufflés de légumes. - - 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 : <a href="http://www.julienmack.fr">www.julienmack.fr</a>

#### 2 - Caractéristiques

Caractéristiques microbiologiques	Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libérateur 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 boîtes

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](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)