



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 | Œufs entiers, farine de blé , graisse de bœuf, légumes : 15% à la mise en œuvre (haricots verts, petits pois, carottes, navets en proportion variable), eau, viande de dinde*, sel, beurre , gluten de blé , blancs d' œufs , arômes (blé). Liquide de couverture : eau. *Origine : UE. | |
| Allergènes | blé, œufs, lait, | |
| Valeurs nutritionnelles | Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g <i>de produit égoutté</i> | |
| | Energie | 176 kcal / 731 kJ |
| | 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 : 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 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
 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