

## Fiche technique

### Quenelles de volaille avec morceaux de champignons sauce champignon

Gencod	3104702074622
Code interne - Libellé réduit	2001006 - JMPGECC
Quantité nominale :	400g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

#### 1 - Informations

Dénomination légale	6 quenelles de volaille avec morceaux de champignons forestiers
Liste des ingrédients	<b>Ingrédients :</b> Eau, quenelles de volaille 33% (farine de <b>blé</b> , graisse de bœuf, viande de dinde : 4,39%, eau, champignons forestiers : 3,3%, blancs d' <b>œufs</b> , sel, gluten de <b>blé</b> , <b>lactose</b> et protéines de <b>lait</b> , extrait naturel de poivre), farine de <b>blé</b> , champignons forestiers déshydratés : 0,49% (bolet, pleurote, lactaire, champignons noirs en proportions variables), amidon transformé de maïs, arômes ( <b>lait</b> , <b>blé</b> , exhausteur de goût : glutamate de sodium), vin blanc, amidon de riz, agent crémeux (huile de tournesol, sirop de glucose, protéines de <b>lait</b> ), épices.
Allergènes	<b>blé, œufs, lait</b>
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g Energie 132 kcal / 552 kJ Matières grasses 7,7g -dont acides gras saturés 4,7g Glucides 11,4g -dont sucres 1,63g Protéines 3,5g sel 1,2g
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer rapidement.
DDM	A consommer de préférence avant la date mentionnée 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 recouverte de fromage râpé. - Four micro-ondes : 4 minutes environ. - A la casserole : 6 minutes environ. - Bain-marie : 15 minutes dans la boîte ouverte.
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : <a href="http://www.julienmack.fr">www.julienmack.fr</a>



Quenelle morceaux et sauce champignons

#### 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 - 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 12 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/palette	Nombre U.V.C./palette
12	9	108	1296

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,6 kg	648 kg	310*235*111 mm	80*120*115 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)

