

Fiche technique

Quenelles de volaille sauce madère - format 1/2

Gencod	3 104 700 066 001
Code interne - Libellé réduit	2001012 - JM12GEM
Quantité nominale :	400g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	6 QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE MADERE	
Liste des ingrédients	Ingrédients : Eau, quenelles de volaille 36% (farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 4.7%, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , lactose et protéines de lait), olives vertes dénoyautées en saumure égouttées (olives, sel, acidifiants : acide citrique et acide lactique) et olives noires en rondelles surgelées (olives, sel) en proportion variable 3%, farine de blé , champignons de Paris en saumure (champignons 2%, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), madère modifié 1,8% (madère, sel, arôme naturel de poivre), concentré de tomates, amidon transformé de maïs, crème fraîche (lait) , épices et plantes aromatiques, arôme. *Origine : UE Malgré tous nos soins peut contenir un noyau d'olive.	
Allergènes	Œufs, blé, lait	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g	
	Energie	143 kcal/598 kJ
	Matières grasses	8.9 g
	-dont acides gras saturés	4.6 g
	Glucides	12 g
	-dont sucres	0.4 g
Protéines	3.8 g	
	sel	0,96 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 sous 24h.	
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 - 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 : www.julienmack.fr	



Sauce madère

2 - Caractéristiques

Caractéristiques microbiologiques	Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libératoire 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

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	605 kg	310*235*111 mm	80*120*115 cm

4 - 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

