

Fiche technique**Quenelles de veau sauce financière - Format 1/2**

| | |
|-------------------------------|--------------------|
| Gencod | 3104702075155 |
| Code interne - Libellé réduit | 2001600 - PB12GAFL |
| Quantité nominale : | 400g |
| Estampille sanitaire | FR21.200.001CE |

1 - Informations

| | |
|-------------------------|---|
| Dénomination légale | 6 quenelles de veau sauce financière |
| Liste des ingrédients | Ingrédients : Eau, quenelles de veau 36% (farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de veau* 4,8%, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , lactose et protéines de lait), champignons de Paris en saumure (champignons 3%, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), olives vertes dénoyautées 3% (olives, sel, acidifiants : acide citrique, acide lactique), concentré de tomates, farine de blé , huile de tournesol, amidon transformé de maïs, amidon de riz, vin blanc, arôme (blé), crème fraîche (lait), madère modifié (madère, sel, arôme naturel de poivre), épice et plantes aromatiques (oignon, romarin, piment de Cayenne, thym). *Origine : UE Malgré tous nos soins, peut contenir un noyau d'olive. |
| Allergènes | œufs, blé, lait |
| Valeurs nutritionnelles | Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g ----- Energie 152 kcal / 634 kJ Matières grasses 10g -dont acides gras saturés 5,2g Glucides 11g -dont sucres <0,2g Protéines 4,0g sel 0,96g |
| 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 mentionnée sur l'un des fonds. La DDM totale du produit est de 3 ans |
| Suggestion utilisation | Ouvrir la boîte, disposer délicatement le contenu dans un plat à gratin. Les quenelles et leur sauce peuvent être servies soit en entrée, en les réchauffant au four (200/22°C) pendant 25 min environ, soit en plat à gratin au fromage, ou à la chapelure. Servir bien chaud pour que la quenelle conserve tout son moelleux et que la sauce exprime tout son fumet et toute sa saveur. |
| Conseil préparation | Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.julienmack.fr |



Sauce financière

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 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 : Barquette non filmée de 12 boîtes

| Nombre Colis/couche | Nombre Couche palette | Nombre colis/palette | Nombre U.V.C./palette |
|---------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|
| 12 | 12 | 144 | 1728 |

| Poids brut colis | Poids brut palette | Dimensions colis | Dimensions palette |
|------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| 5,6 kg | 807 kg | 310*235*111 mm | 120*80*150 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

