



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 égoutté : 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% (haricots verts, petits pois, carottes, navets en proportion variable), eau, viande de dinde*, sel, beurre (lait), 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 de produit égoutté <table border="1"> <tr> <td>Energie</td> <td>176 kcal / 731 kJ</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td>12 g</td> </tr> <tr> <td>-dont acides gras saturés</td> <td>7.7 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>11 g</td> </tr> <tr> <td>-dont sucres</td> <td><0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>5.3 g</td> </tr> <tr> <td>sel</td> <td>0.92 g</td> </tr> </table>	Energie	176 kcal / 731 kJ	Matières grasses	12 g	-dont acides gras saturés	7.7 g	Glucides	11 g	-dont sucres	<0,5 g	Protéines	5.3 g	sel	0.92 g
Energie	176 kcal / 731 kJ														
Matières grasses	12 g														
-dont acides gras saturés	7.7 g														
Glucides	11 g														
-dont sucres	<0,5 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 rapidement.														
DDM	A consommer de préférence avant la date figurant 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 libératoire 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

Diffusion : Mise à jour site Internet, classeur.

Motif : mise à jour liste ingrédients et valeurs nut

BAT de référence: 68034-002