



Pour garniture

Fiche technique

Lot de 2 boîtes de quenelles de veau au naturel pour garniture - Format 1/2

Gencod	3104700004003
Code interne - Libellé réduit	2001031 - JM12MA-L2CAFA
Quantité nominale :	Poids net total : 2* 400g Poids net de quenelles : 2* 255g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	PETITES QUENELLES DE VEAU POUR GARNITURE														
Liste des ingrédients	Ingrédients : Farine de blé, graisse de bœuf, eau, viande de veau* 13 %, blancs d'œufs, sel, gluten de blé, protéines de lait. 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>165 kcal/ 686 kJ</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td>11g</td> </tr> <tr> <td>-dont acides gras saturés</td> <td>6.6g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>12g</td> </tr> <tr> <td>-dont sucres</td> <td><0.5g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>4.4g</td> </tr> <tr> <td>sel</td> <td>0.82g</td> </tr> </table>	Energie	165 kcal/ 686 kJ	Matières grasses	11g	-dont acides gras saturés	6.6g	Glucides	12g	-dont sucres	<0.5g	Protéines	4.4g	sel	0.82g
Energie	165 kcal/ 686 kJ														
Matières grasses	11g														
-dont acides gras saturés	6.6g														
Glucides	12g														
-dont sucres	<0.5g														
Protéines	4.4g														
sel	0.82g														
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un local frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer <i>rapidement</i> .														
DDM	A consommer de préférence avant la date figurantsur l'un des fonds. La DDM totale du produit est de 3 ans														
Suggestion utilisation	<i>Ouvrir la boîte, égoutter et rincer les quenelles, les verser dans un récipient approprié et napper les d'une sauce de votre choix. Réchauffer votre plat soit au four micro-ondes 4 minutes environ, soit à la casserole 6 minutes environ, soit au four traditionnel 20 minutes à 18°C. Pour plus de saveur, ajouter du fromage rapé avant la cuisson.</i>														
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 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 : Carton de 12 lots de 2 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/ palette	Nombre U.V.C./palette
12	5	60	720

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
11,2 kg	672 kg	305*235*235 mm	120*80*130 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

