

Fiche technique

Quenelles de volaille au naturel pour garniture - Format 4/4

Gencod	3 104 700 011 001
Code interne - Libellé réduit	2001051 - JM44ME
Quantité nominale	Poids net total : 800g Poids net égoutté : 510g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	Petites quenelles de volaille pour garniture
Liste des ingrédients	<u>Ingrédients de la quenelle</u> : Farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 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 moyennes pour 100g de produit égoutté Energie 176 kcal/731 kJ Matières grasses 12 g -dont acides gras saturés 8,1 g Glucides 12 g -dont sucres 0,2 g Protéines 4,9 g sel 0,63 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 rapidement.
DDM	A consommer de préférence avant le: voir la date inscrite sur le couvercle La DDM totale du produit est de 3 ans
Suggestion utilisation	Ouvrir la boîte, égoutter et rincer les quenelles, les verser dans un récipient approprié et les napper d'une sauce de votre choix. Réchauffer votre plat : - Four à micro-ondes : 4 minutes environ - Casserole : 6 minutes environ - Four traditionnel : 20 minutes à 180°C. Pour plus de saveur, ajouter du fromage râpé avant la cuisson
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 - indice b - 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 6 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/	Nombre
12	9	108	648

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions
5,5 kg	588 kg	315*210*120 mm	120*80*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 ingrédient et suggestion d'utilisation

BAT de référence:

68018_007



Quenelles pour garniture

